Oecon.
1141

Oec. 1121 - 2

Oeconomia. Hortorum cultura.
Systemata & methodi 267

Ex libris

Fortsetzung
der
in den Briefen über die Bestellung eines Küchengartens
gegebenen Anleitung
zum
Küchengartenbau

---

der
Küchengartenbriefe
Zweyter Theil

---

von
Franz Hermann Heinrich Lueder,
Superintendenten zu Dannenberg im Fürstenthum Lüneburg, der Zellischen Landwirthschaftsgesellschaft Mitgliede, und der ökonomischen Gesellschaft zu Bern Ehrenmitgliede.

Zweyte verbesserte und vermehrte Auflage.

Hannover,
in der Helwingschen Hofbuchhandlung, 1793.

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS

<36617660440011

<36617660440011

Bayer. Staatsbibliothek

Vorrede.

Die Veranlassung zur Ausgabe dieses sogenannten zweyten Theils der Gartenbriefe beliebe der geneigte Leser aus der vorstehenden Zueignungsschrift zu ersehen. Jetzt will ich nur sagen, was ich in demselben habe leisten wollen.

So weit es mir nach vollendeter Arbeit möglich war, die geschriebenen Bogen

anders zu rangiren, habe ich denselben in drey Abschnitte getheilet.

Der erste Abschnitt giebt eine Anleitung zum Bau derjenigen Küchengartengewächse, welche in den Briefen übergangen waren. Um diese Anleitung nach dem Verlangen mehrerer auswärtiger Gartenfreunde so vollständig zu machen, daß man nicht leicht eine der für die Küche gehörenden Pflanzen, welche nur irgend im Garten gebauet werden, in demselben vergeblich suchen möchte, habe ich nicht allein einige derselben beschrieben, welche ich selbst noch nicht habe kennen lernen können, namentlich **Erdkastanie**, **Grevinne**, **Jesuitenthee**, **breites Pfefferkraut**, und **Rübenkerfel**, (und ich habe da, wo ich von ihnen handle, die Quellen angezeiget, aus welchen ich geschöpft habe,) sondern weil mancher überflüssiges Gartenland hat, und oft nicht weiß, wie er dasselbe recht nutzen möge, habe ich zugleich zur Wartung vieler andern Pflanzen, welche irgend ein Gartenproduct abgeben können, eine Anleitung gegeben, z. E. zum Bau der Pflanzen, mit deren Saamen die Vögel gefüttert werden, und mehrerer

rerer solcher, durch deren Bau im Garten man, obgleich nicht viel, doch etwas Geld ersparen kann, z. B. Anis, Hirse, Hopfen, Kichern, Linsen u. d. gl. *). Wenn ich meine Handschrift umzuschreiben Zeit gehabt hätte, so hätte ich alle diese Pflanzen leicht so rangiren können, daß diejenigen vorauf gegangen wären, welche für die Küche gehören, und darauf diejenigen in besondern Abtheilungen gefolgt wären, die zwar nicht für die Küche sind, jedoch bey überflüssigen Gartenlande einen ökonomischen Nutzen haben. Da aber die Sache selbst nicht darunter leidet, indem keine jener Pflanzen mit der andern eine unmittelbare Verbindung hat,

*) Einige in andern Gartenbüchern vorkommende Gartenproducte habe ich, weil ich sie nicht genau kenne, weggelassen, z. B. *Absinthe*, Wermuth, *Bugloſſe*, Ochsenzunge, *Coriandre*, Coriander, *Epicerie*, Schwarzkümmel, *Percepiere*, Meerfenchel, zu deren Bau und Nutzung in der Ecole du Jard. Pot. und im Année Champêtre; und Arzneykräuter und Wurzeln, z. B. Beyfuß, Angelic, Cardubenedikten, Süßholz, Alant u. d. gl. wozu im Reichards L. u. G. Sch. Th. 4. eine Anleitung gegeben wird.

so habe ich diese kleine Unordnung unter dem Vorausſatze, daß das Regiſter dieſen Fehler wieder gut machen könne, ſo gelaſſen *).

Ich habe einer jeden Pflanze den deutſchen Hauptnamen gegeben, welcher derſelben von unſern beſten Schriftſtellern bereits beygelegt iſt; und, damit die beiden Theile dieſer Briefe denen, die in mehrern Gartenbüchern nachzuleſen Belieben tragen, gleichſam zu einer Einleitung in alle andere Gartenbücher dienen können, habe ich auch diejenigen Namen hinzugefügt, unter welchen davon in andern Gartenbüchern gehandelt wird **).

Auch

---

*) So hätte auch die vom Blumenkohlſaamen und die von der Entſtehungsart des Perllauches erſt im 3ten Abſchnitte folgen ſollen. Ein Fehler, welcher zu ſpät bemerkt iſt.

**) Den nachher zu erwähnenden Briefen über den Blumengarten habe ich ein Repertorium angehänget, in welchem der mir bekannt gewordenen Blumenbücher man über eine jede Blume nachleſen könne. Ich habe nicht allein ein Verzeichniß ſolcher Bücher geliefert, über deren jedes ich freymüthig, und nach meiner Empfindung urtheile, ſondern zugleich angezeiget, auf welcher Seite eines

jeden

Auch habe ich botanische Benennungen hinzugefüget; jedoch nicht, wie ich ehedem that, ehe ich den rechten Zweck der botanischen Benennungen einsahe, viele derselben, so wie sie mir vorkamen, und ohne den Namen des Botanikers zu nennen, der sie so benennet, sondern zuerst nach dem *Linné*, weil diese jetzt allgemein werden, und also in einem jeden neuen Buche unentbehrlich sind. Dann aber auch, weil in den ältern Büchern,

jeden, und unter welchem oft sechs bis zehnfach verschiedenen Namen man über jede einzelne Blume nachschlagen könne. Ein ähnliches Repertorium über den Küchengarten gedachte ich diesem 2ten Theile beyzufügen. Weil aber von vielen Gartenprodukten in vielen Schriften gehandelt wird, welche keine eigentliche Gartenbücher sind, und ich die mehrsten derselben, nachdem ich sie gelesen, an den Buchladen zurückgesandt, und von den Buchläden zu weit entfernt wohne, als daß ich sie mir abermal zur Einsicht hätte können geben lassen, so würde dieses Repertorium, welches sich sodann nur auf die eigentlichen Gartenbücher würde haben erstrecken können, zu unvollständig geblieben seyn. Wer einem Buchladen in der Nähe wohnet, liefert wohl einmal ein vollständigeres Repertorium, als ich würde haben liefern können.

die vom *Casp. Bauhinus* gesetzt sind, auch diese.

Bey den bereits einzeln im Hannöver. Magazin gedruckten Aufsätzen *) war es damals nöthig, jedesmal die botanischen Benennungen hinzuzufügen, es hatte wenigstens den Nutzen, daß sich die Kenntniß derselben nach und nach mehr verbreiten konnte **). Da dieselben aber jetzt zusam-

---

*) Folgende Aufsätze dieses 2ten Theiles sind bereits im Hannöv. Mag. einzeln gedruckt gewesen: 1) Im ersten Abschn. No. I. 2) No. II. 3) No. III. 4) No. IV. 5) No. V. 6) No. VI. 7) Im 3ten Abschnitte No. I. 8) No. II. 9) No. III. 10) No. IV. 11) No. V. gleichwie auch die am Ende befindliche Tabelle bereits im Leipz. Intell. Bl und nachher zu Leipzig besonders abgedruckt ist. Die übrigen Artikel sind sämtlich neu.

**) Selbst bey den bekanntesten Pflanzen sollte immer die botanische Benennung hinzugefügt werden, damit alle Leser in allen Gegenden sogleich wissen könnten, welche Pflanze gemeinet werde. Ich weiß z. E. nicht, was Rapsaat ist, ob mir gleich das Wort selbst nicht unbekannt ist, und bin also unfähig, zu beurtheilen, wovon der Verfasser eines davon im kleinen zellischen Calender vom Jahr 1776 befindlichen Aufsatzes eigentlich rede. Doch viel-

sammen gedruckt sind, hätte ich sie weg-streichen sollen. Und überhaupt hätte ich alle auch in den hinzugekommenen vorher noch nie gedruckt gewesenen Aufsätzen einzeln angeführte botanische Benennungen weglassen sollen, weil man sie in der am

---

vielleicht liegt der Mangel nicht an dem Verfasser solches Auffatzes, sondern an dem Calendermacher. Denn eben dieser hat in dem großen Calender von eben diesem Jahre eine ganze Suite aus den Gartenbriefen abdrucken lassen, ohne irgend einen botanischen Namen für Leser in andern Gegenden, denen unsere Provinzialnamen unbekannt sind, hinzuzufügen. Eben diesen Mangel finde ich an der von einer Meisterhand geschriebenen Anweisung zum Gartenbau, welche im 2ten Bande der Berl. Beyträge zur Landwirthschafts-Wissenschaft vom 7ten bis 12ten Stücke befindlich ist, und im dritten Bande geschlossen werden wird. Ein Mangel den ich so bescheiden, als freymüthig anzeige, und dabey den mir unbekannten Herrn Verfasser derselben im Namen des Publikums gehorsamst ersuche, am Schlusse seiner so interessant zu lesenden Anweisung, oder wenn der Abdruck derselben bereits vollendet seyn sollte, wenigstens noch im 3ten Bande, die genauen botanischen Benennungen hinzuzufügen. Denn ob ich gleich alle Gartenbücher besitze, die nur aufzutreiben gewesen sind, und sie sorgfältig

ge-

Ende angehängten Tabelle, mit einem Blicke übersehen kann. Ich bekam aber die Veranlassung zu dieser Tabelle, wie aus dem besondern Vorberichte derselben zu ersehen ist, erst zu einer Zeit, da meine Handschrift bereits in der Druckerey war, aus welcher ich dieselbe, weil sie von mir weit entfernt war, nicht nach Belieben zurückfordern konnte, und daher rühret dieser Fehler des Ueberflusses, welchen in einer etwanigen folgenden Auflage abgeholfen werden kann *).

Verschiedene Pflanzen werden in den Gartenbüchern mit einander verwechselt. Ich habe die Beschreibungen, welche die Schriftsteller von ihnen machen, sorgfältig mit einander verglichen, und genau zu bestimmen gesucht, welche Pflanze eigent-

---

gelesen habe, so sind mir doch in seiner Anweisung einige Pflanzen vorgekommen, wo ich erst rathen muste, welche Pflanze es seyn solle. Und so wird es mehrern gehen, denen manche Berliner Provincialnamen unbekannt sind.

*) In dieser 2ten Auflage ist diesem Fehler des Ueberflusses abgeholfen.

gentlich gemeinet werde *). Exempel davon findet man S. 273. an der großen Rapunzelwurzel und dem Rüberapunzel; S. 195 an den Winterzwiebeln; S. 222. am Sommerendivien; S. 226. an dem canadenſiſchen Kohl, und andern ſolchen neuen Kohlarten; S. 253 am Wintermajoran; S. 219. am Rübenkerfel, Erdkaſtanien und Erdnüſſen. Wegen der Erdnuß bin ich aber nachher in Zweifel gerathen. Denn als ich im vorigen Herbſte einen aus der hieſigen Gemeine gebürtigen von Jugend auf in Amſterdam geweſenen Schiffknecht darum befrug, und ihm jene drey oft mit einander verwechſelten caſtanienartigen Pflanzen beſchrieb, verſicherte er mir, und zwar unter ſolchen Um-

*) Il ſeroit à ſouhaiter, que chaque plante n'eut auſſi qu'un ſeul nom, & qu'elle le portât excluſivement: ce ſeroit le moyen d' eviter beaucoup de confuſion. Mais ſi cela n'eſt point poſſible aujourd'hui, le mal étant déjà fait, & trop répandu, il faudroit du moins, pour ne pas l'augmenter, ſ'en tenir déſormais au nom le plus convenable, ſ'en ſervir, & ne pas en inventer de nouveaux, qui comme autant de masques, cachent toujours plus la plante, au lieu de la faire cannôitre. *Ann. Champ. Tom. II. p. 423.*

Umständen, daß ich seine Aussage nicht schlechthin verwerfen kann, die nach Amsterdam in ganzen Schifsladungen gehende Erdkastanie, oder Erdnuß sey keine von jenen dreyen, sondern eine um meinen Wohnort am Rande der Jetze im Grase fast immer im Wasser stehende Pflanze mit schilfgrasartigen Blättern, und gelben Blumen, deren Knollen in Holland **Erdackers** genennet würden *). Er wollte mir dieselben mit Kraut uud Wurzeln ausgraben. Weil aber die Jetze bereits eine Elle hoch über diejenigen Striche, wo sie nach seiner Angabe wächset, ausgetreten war, so konnte er sie mir bey

*) Ist vielleicht Gramen nodosum avenaceum peniculi C. B. bulbosum nodosum Ad. Lob. Lugd. tuberosum s. nodosum Cam. Knollengraß. Hat knollichte Wurzeln, mit langen eingehenkten Zaseln, deren viel und dick über einander wachsen, in der Größe der Erdeicheln. Die Blätter sind dem großen Hundsgraß ähnlich; die Wurzeln sind also mit Gliedchen unterschieden; die Aehren sind lang, und den Aehren des gemeldeten Grases gleich. Die Wurzeln sind süß und lieblich. Tab. p. 521. & 523.

Linne, Spec. Tom. II. p. 1410 führet Gramen bulbosum aquatirum Bauh. prodr. 4. an, welches s. Saggitaria sagittifolii ist.

bey seinem Hierseyn nicht schaffen. Inzwischen hat er sie einigen verständigen Einwohnern seines Dorfes beschrieben, und da diese mir versichern, daß ihnen die von ihm beschriebene Pflanze, oder vielmehr dieses Schilfgras, in Ansehung der Blätter und Blüthen, (jedoch nicht in Ansehung der unter demselben wachsenden Knollen) ganz wohl bekannt sey, und sie mir dieselbe im künftigen Frühjahre, so bald der Fluß in sein Bette zurückgetreten seyn wird, zeigen wollen, so werde ich alsdenn mehr Licht bekommen, und wenn ich seine Angabe gegründet finde, meine Aufmerksamkeit insonderheit auch auf die Blüthe richten, um eine genaue Beschreibung von ihr geben zu können, und zu bestimmen, welche Pflanze sie nach den Schriften unserer Naturkündiger sey. Vielleicht ist sie die Elpece de Truffe, deren in der *Ecole du Jard. Pot.* am Ende gedacht wird, und welche Zeiher durch Stachelnuß übersetzt hat. *De Combe* beschreibt aber nur ihre Knollen, nicht aber ihre Blüthen und Blätter*)

Der

*) Je dirai en passant d'une autre *espéce de Truffe*, qui croit naturellement dans les étangs

Der zweyte Abschnitt S. 291-409. ist ein Versuch einer Anweisung, wie man ohne viele Mühe alle Gartensämereyen selbst, und zwar so ziehen könne, daß sie nicht ausarten. Man findet zwar fast in allen Gartenbüchern zerstreut eine Antung zum Saamenbaue. Die Verfasser derselben aber kannten das zwiefache Geschlecht der Pflanzen, in welchem doch die Ausartung der Pflanzen einzig und allein ihren Grund hat, entweder noch gar nicht; oder sie widersprachen demselben ganz und gar, wie z. E. Reichart und Grotjan; oder sie kannten es, (weil sie keine studirte waren, *von Linné* aber in der lateinischen Sprache geschrieben hat, und bisher für die dieser Sprache Unkundigen D. Ernstings

---

étangs des quelques Provinces, particulierement dans le Bourbonnois & dans la Bourgogne; on la nomme de plusieurs autres noms *Truffe* ou *Truffle d' Eau*, *Mâcre*, *Cornoüelle*, *Châtaigne d' Eau*, *Echarbot*, &c. Ce fruit est produit d'une plante aquatique; sa forme est cornue, de la grosseur d'une noix, son ecorce brune & son amande blanche; son gout est doucâtre, approchant de celui de la Châtaigne.

stings Beschreibung der Geschlechter der Pflanzen beynahe das einzige brauchbare, und, wie ich aus ihren Schriften sahe, beynahe auch das einzige ihnen bekannte botanische Buch gewesen ist,) noch nicht so, daß sie davon auf den Saamenbau die völlige Anwendung hätten machen können. Was ich davon jetzt den Gartenfreunden vorlege, ist, so viel mir bekannt ist, der erste besondere Versuch in dieser Art. Ich habe zwar viele Jahre darauf meditiret, wie ich denn mein Vorhaben, davon schreiben zu wollen, und das alles, was man in so manchen guten Büchern bisher nur zerstreuet findet, in einem Aufsatze zusammen zu fassen, dem Herrn Consistorialrath Jacobi zu Zelle, als Directori der dasigen königl. Landwirthschaftsgesellschaft, bereits im Jahr 1768 überschrieben; habe viele Versuche darüber angestellet; habe so viel darüber nachgelesen, und so viel darüber nachgedacht, daß ich keinen Gegenstand, der nicht meinen eigentlichen Beruf betrift, zu nennen wüste, um welchen ich mir jemals so viele Mühe gegeben hätte. Weil es aber der erste Versuch in seiner Art ist, so wird

es mit ihm die Beschaffenheit haben, die es fast mit allen Versuchen hat. Kenner werden daran vieles zu tadeln, und diejenigen, welche Versuche darnach anstellen, werden vieles daran zu verbessern finden. Und solche Verbesserungen, wenn sie mir zur Wissenschaft kommen, werde ich, als eine Belohnung meiner darauf verwandten Mühe ansehen, werde sie mit redlichem Danke zu erkennen wissen, und davon zur Ausbesserung meines noch unvollständigen Aufsatzes den gewissenhaftesten Gebrauch machen.

Bey einigen Pflanzen hätte ich die Erziehung des Saamens übergehen können, weil man sie bequemer durch eine Zertheilung vermehret. Zwey Ursachen aber haben mich bestimmet, sie nicht zu übergehen. Einmal, ein von uns weit entfernter, einsam auf dem Lande, fern von Bekanntschaft mit andern Gartenliebhabern, wohnender Freund weiß dergleichen Pflanzen etwa nicht zu bekommen; wir können dann etwas Saamen für ihn aufnehmen, und ihm denselben ohne weitere Unkosten in einem Briefe zusenden. Hernach, wer ein Saamencabinet anlegt, wünscht, so

viel

viel möglich, allerley Saamen zu sammlen, und auch die von den Gartenpflanzen, und findet dazu hier eine Anleitung. Und eben eine solche Sammlung vieler Saamen zu einem Saamencabinet, woran ich mich seit einiger Zeit vergnüge, hat mich angetrieben, die Art, sie zu erziehen, näher zu erforschen, als ich es aus Büchern lernen konnte. Weil ich in diesem Stücke seit der Zeit, da die Handschrift bereits in die Druckerey gegeben war, noch einige Bemerkungen gesammlet habe, so will ich dieselben unten mittheilen *).

Daß

*) Basilike. Es ist am besten, jede einzelne Capsel, in welcher die vier Körner schwarz geworden sind, sogleich abzukneipen, und in Papier zu schlagen.

Bohnenkölle. Es ist besser, die Pflanze, von welcher man Saamen verlangt, so spät in den Herbst stehen zu lassen, bis ihre Blätter eine schwärzliche Farbe angenommen haben. Man bekömmt dann auf einmal ganz bequem sehr vielen Saamen.

Cartoffeln. Man breche die Saamenäpfel ab, so bald sie etwas weich zu werden beginnen, ehe sie von selbst abfallen, und sich verlieren; lasse sie nachher so lange an der Sonne liegen, bis sie weiß und ganz weich sind;

Daß ich von S. 291 bis 364. das Vaterland einer jeden Gartenpflanze aus *Linn. Spec. Plant.* mit hergesetzt, wird denen

---

sind; zerdrücke sie dann in ein Gefäß; spüle den Saamen in Wasser so lange, bis sich die Haut und das schleimichte Wesen abgesondert hat, und die Saamenkörner allein auf dem Grund liegen; werfe den Unrath heraus; gieße das Wasser ab; schütte die Körner auf ein reines Tuch; reibe sie mit dem überhergeschlagenen Tuche so lange, bis sie meist trocken sind; und lege sie darauf ausgebreitet an die freye Luft, damit sie völlig trocken werden. Der Saame selbst ist von dem in kleinen schwarzen Beeren wachsenden Saamen des in den Gärten als ein Unkraut wachsenden gemeinen Nachtschattens, Solanum nigrum vulgatum, *Linn.* Solanum officinarum, C. B. weiter nicht zu unterscheiden, als daß er etwas länglicher ist.

Hopfen. Man lasse die Köpfe so lange in einer Fensterbank an der Sonne liegen, bis sich alle Schuppen mit der Zeit selbst öffnen, und beym Umwenden den Saamen fallen lassen. Der gelbe Saame wird sonst schwärzlich, und zu einem Saamencabinet untauglich.

Melisse. Die Stöcke derselben, welche man gar nicht beschneidet, bringen unter allen Umständen und, wie ich noch im letzten September gesehen habe, selbst unter großen

Obst-

denen Liebhabern der Naturhistorie, welche jenes theure Buch nicht besitzen, nicht unangenehm seyn. Vielleicht hätte ich de-

---

Obstbäumen, in großer Menge reifen Saamen. Wenn die Blätter im September eine dunkelbraune Farbe annehmen, schneide man, ohne zu befürchten, daß von dem in offenen Capseln sitzenden Saamen vieles ausfalle, die Stengel ab; lege sie auf ein Tuch; und reibe sie aus, wenn alles trocken ist. Ein einziger Busch giebt oft etliche Loth Saamen. Weil die Melisse, wenn man sie im Frühjahre schneidet, zu spät blühet, und dann der Saame zum Reifwerden nicht Zeit genug mehr hat, so mag daher das in den Gartenbüchern dem Anscheine nach herrschende Vorurtheil entsprungen seyn, als ob ihr Saame hier zu Lande nicht gar zu wohl reif werde. Denn daß unsere deutschen Gartenschriftsteller, welche, bis auf D. Elsholz nach, sämtlich mit Sämereyen gehandelt haben, und noch handeln, daß Pulikum mit Fleiß in diesem Vorurtheile gelassen haben sollten, um sich den Saamen desto theurer bezahlen lassen zu können, darf ich um so weniger fürchten, da sie die Erziehung der übrigen Sämereyen treulich lehren.

Portulac. Man bekömmt davon ganz bequem ungleich mehr Saamen, wenn man die Saamenstaude erst um Michaelis abschneidet. Alsdenn findet sich beynahe bis oben hin-

nen, welche der lateinischen Sprache nicht kundig sind, einen Gefallen gethan, wenn ich das Vaterland der Pflanzen deutsch her-

---

hinauf reifer Saamen, und was aus den untern Capseln etwa vorher ausgefallen ist, wird durch die Menge des alsdenn zu erhaltenden Saamens reichlich ersetzt.

Wintermajoran. Ob ich gleich von einem zuverlässigen Gartenfreunde Nachricht habe, daß er davon reifen Saamen bekommen, so habe ich doch selbst noch nie keinen davon bekommen, auch nicht einmal unreifen. Vielleicht kömmt dies daher, daß ich ihn zu oft zertheile und umlege. Man lese darüber die Bemerkung, welche ich S. 242. 243. bey den Erdbeeren aus dem Miller angeführet habe.

Vielleicht wissen diejenigen, die aus der Erziehung der Sämereyen ein Gewerbe machen, bey vielen derselben bessere und bequemere Handgriffe. Ich hoffe aber nicht, daß sie mir daraus einen Vorwurf machen werden, daß ich keine leichtere und einfachere Handgriffe angegeben, als ich aus Büchern, Unterredungen, und eigener Handanlegung lernen konnte. Denn giebts noch leichtere Mittel, warum hat uns die nicht längst einer von ihnen schriftlich bekannt gemacht? So lange dieses nicht geschiehet, wollen wir unsere Methode für die leichteste halten, weil wir nach derselben gute Sämereyen bekommen

hergesetzt hätte. Wir sind aber aus den Zeiten heraus, in welchen es eine Ehre war, ein Polyhistor zu seyn, und ich darf es also, ohne zu erröthen, gestehen, daß ich in der Geographie nicht so stark bewandert bin, daß ich es mir hätte zutrauen dürfen, die Uebersetzung richtig zu treffen.

Die Tabelle von der Dauer der Saamen S 392. und die S. 400. von dem Tage ihres Aufkeimens hätten

---

men können. Ueberdem ist es ein großer Unterschied, Saamen im Großen zum Verkauf, oder denselben nur im Kleinen zu ziehen. Was in jenem Falle Beschwerde und Unkosten verursachen würde, ist in diesem oft ein Vergnügen, und kann ohne Unkosten verrichtet werden. Den Saladesaamen in den ersten Tagen seiner Reife einzeln auszupflücken, damit die zuerst reif gewordenen, und ansehnlichsten Körner nicht verloren gehen, ist einem einzelnen Gartenfreunde ein Vergnügen, und kostet ihm kein Geld; wollte der Saamenhändler dies nachmachen, so würde ihm die Einsammlung mehr kosten, als er aus dem gesammleten wieder lösen könnte. Ich bitte also meine Leser, den rechten Gesichtspunkt nicht zu vergessen, und bey der Beurtheilung meiner Anweisungen stets daran zu gedenken, daß ich für einzelne Gartenfreunde geschrieben habe, und keinesweges fürs Große.

ganz wegbleiben können, weil beides in der am Ende noch angehängten allgemeinen Tabelle mit befindlich ist. Als aber diese letzte Tabelle gemacht wurde, war die Handschrift schon in der Druckerey. Ich würde dieselbe auch nicht hinzugefügt haben, weil alles in derselben enthaltene in beiden Theilen des Buches bereits enthalten ist. Weil sie aber wider mein Vermuthen in Leipzig eine solche Aufnahme gefunden hat, daß das dasige löbl. Intelligenzcomtoir schon acht Tage nachher, nachdem sie im Intelligenzblatte abgedruckt gewesen, einem dasigen Buchführer einen besondern Abdruck derselben erlaubt hat: so habe ich kein Bedenken getragen, sie noch anhängen zu lassen, zumal ich dadurch Gelegenheit bekam, schon jetzt sie theils etwas mehr vollständig zu machen, theils manche wichtige Fehler, welche ich erst nachher einsehen gelernet, zu verbessern, und also durch sie manche Fehler beider Theile der Gartenbriefe schon in dieser Auflage verbessert erscheinen, von welchen Verbesserungen sonst die Besitzer der bisherigen Ausgaben noch nichts erfahren hatten. Vermittelst eben dieser Tabelle werde ich auch,

ohne

ohne Nachtheil der Leser, in den etwanigen folgenden Auflagen beider Theile, alles das wegzustreichen im Stande zu seyn, was man in der Tabelle leichter finden kann, z. E. alle botanischen Benennungen, die Dauer der Saamen, die Zeit ihres Aufgehens ꝛc. Dadurch werde ich die Unannehmlichkeit, welche dem Leser dadurch, daß er manches zweymal lesen muß, verursachet wird, gänzlich heben, und den dadurch zu gewinnenden Raum zu etwanigen neuen Zusätzen, — denn wo ist eine Sache, welche keiner Verbesserung fähig wäre? — viel besser anwenden können. Denn nichts ist unangenehmer, als wenn ein Schriftsteller einerley Speise zweymal aufträgt, und gleichwol habe ich es dieses mal nicht ändern können.

Der dritte Abschnitt von S. 409. bis zu Ende enthält theils einige bereits einzeln gedruckt gewesene, theils neu ausgearbeitete Abhandlungen, die in den beyden vorhergehenden Abschnitten keine Herberge fanden. Die 1te S. 413. habe ich zwar nicht so sehr als Küchengärtner, sondern vielmehr als Blumist geschrieben. Weil aber die darin vorgetragenen Grundsätze

den Küchengärtner eben so gut, als den Blumisten angehen, so habe ich sie nicht zurücklassen wollen. Die 2te S. 464. und die 4te S. 511. konnte ich ohne die Ehrerbietung zu verletzen, nicht weglassen. Denn jene ist von einer Dame in Sachsen, und diese von einem Gartenfreunde in Schlesien, der um ein Exemplar davon vergeblich bey mir nachfrug, namentlich zum Mitabdruck verlangt. Die 3te, S. 486. ist im Herbste des Jahrs 1768 geschrieben. Ihr Inhalt zeiget es, daß sie, um den Versuch vollständig zu machen, zwey Jahr später hätte geschrieben werden sollen. Weil ich aber damals eben im Begrif war, meinen damaligen Wohnort zu verändern, und den Versuch also nicht fortsetzen konnte, diesen aber um meiner damaligen Mitbürger willen, welche seit einigen Jahren vieles Graß- und Feldland zu Gartenlande zu machen angefangen hatten, eigentlich angestellet hatte, so ließ ich ihn noch während meines Daseyns drucken, um ihnen meine vor den Augen vieler von ihnen beobachtete Art des Verfahrens mit einem ihnen bkannten Grasboden noch vor meinem Abzuge zu lesen zu geben. Ein

Um-

Umstand, welchen ich dem jetzigen Leser sagen mußte, damit er die Abhandlung aus dem rechten Gesichtspuncte betrachte, weil vieles darin local ist. In Absicht auf die unter der 5ten, S. 534. zu Anfange befindliche Note muß ich mir die Erlaubniß nehmen, diejenigen meiner Leser, welche Herrn **Reicharts Land- und Gartenschatz** etwa nicht selbst besitzen — um zu verhüten, daß sie mir, wenn sie in eben desselben **gemischten Schriften** S. 45. von ohngefehr lesen, daß ihn zwey Schriftsteller, deren einer nachher ein Pfarrer geworden, in zweyen Wochenblättern ausgeschrieben hätten, nicht einen ähnlichen Vorwurf machen mögen, — gehorsamst zu benachrichtigen, daß jene gemischten Schriften schon im Jahre 1762, meine Gartenbriefe aber, in welchen ich dessen Schriften, wo ich sie genutzet, allemal angeführet habe, im Hannovr. Magazin allererst in den Jahren 1766. und 1767. abgedruckt sind. Der Inhalt der 6ten, S. 544 findet sich, so weit ich mich besinne, noch in keinem Gartenbuche, außer in Herrn Grotjans Schriften unter dem Titul: **Schlafende Saaten**. Gleichwie ich aber

schon vorher, ehe ich dessen Schriften kennen gelernet, mit Erbsen, Carotten, Pastinacken und Salade den Versuch gemacht hatte, so wird auch die Vergleichung unserer beyden Aufsätze mit einander ergeben, daß, ohngeachtet ich nach ihm davon geschrieben, ich dennoch diese jetzige Abhandlung geschrieben haben würde, wenn er auch nicht davon geschrieben hätte. Doch es ist ja nicht das erste mal, daß zwey auf eben dieselbe Erfindung kommen. Und vielleicht wissen schon viele in andern Gegenden eben dasselbe, ohngeachtet sie noch nichts davon gelesen haben. Zur Ausarbeitung der 7ten S. 566 gaben mir des Wohlsel. Herrn Geheime Rath und Kammerpräsident von Behr Exellenz, als Sie einstens von des Königs Majestät aus England ins Land gesandt waren, und auf einige Tage auch hieher kamen, mündlich hohen Befehl. Die 8te kann manche Gartenfreunde unterrichten, was für einen Gebrauch sie von manchen ihnen noch nicht bekannten Pflanzen machen können. Die Zusätze zum Gartencalender in der 11ten, S. 632 müssen mit dem Calender im 1ten Theile in Verbindung gebraucht werden, und

und wem es gefällig seyn sollte, diesen abermal, so wie noch im großen zellischen Calender vom Jahre 1774 geschehen ist, (und abermal unter dem Titul: Des Probsts Lueder Gartencalender,) abdrucken zu lassen, den ersuche ich, die in diesem Theile befindliche Zusätze am gehörigen Orte mit einzuschalten. Von der darauf folgenden Tabelle habe ich bereits geredet, und überdem hat dieselbe einen besondern Vorbericht. Das hinzugefügte botanische und französische Verzeichniß hatte ich blos zu meinem eigenen Gebrauche verfertiget, um mir vermittelst desselben theils das Nachschlagen in andern Büchern zu erleichtern, theils mir die Benennungen leichter ins Gedächtniß zu prägen. Da ich dasselbe für mich sehr nützlich befunden habe, so habe ich auch andern botanischen Gartenfreunden durch die Mittheilung desselben eine Gefälligkeit zu thun geglaubt. Ueberdem kann es denen, denen unsere Provinzialnamen nicht bekannt sind, auch Uebersetzern französischer Gartenbücher, die selbst keine starke Gärtner sind, zu statten kommen. Das eigentliche Register über das ganze Buch ist nun

aber

aber auch, weil in demselben keine botanische Benennungen aufgeführet zu werden gebrauchten, um so viel kleiner geworden.

Es giebt wenig Gartenfreunde, die nicht zugleich auch gern einige **Blumen** haben möchten. Ich war gewillet, für diejenigen von ihnen, die davon noch keine Kenntniß haben, eine kleine Anleitung dazu hinzuzufügen. Diese ward mir aber unter der Feder bald so weitläuftig, daß ich mich entschloß, ein eigenes Buch daraus zu machen, welches nächstens gleichfalls die Presse verlassen wird, und den Titul hat: **Briefe über die Anlegung und Wartung eines Blumengartens für diejenigen, welche von den Blumen noch keine Kenntniß haben.** Ich habe mich bemühet, in 32 Briefen alle Handgriffe bey den Blumen so umständlich zu beschreiben, daß ich hoffe, es werde sich daraus ein jeder, der das Buch aufmerksam, und — wie ohnedem bey allen Büchern geschehen muß, aus welchen man im Ernst etwas zu lernen gedenket, — im Zusammenhange lieset, ohne weitere mündliche Belehrung völlig helfen können. Und

da ich mich zugleich bemühet habe, die Blumen, von denen ich schreibe, genau zu bestimmen, auch eine Blumengärtner-Bibliothek hinzugefügt habe, so schmeichle ich mir, daß sich auch geübte Blumenfreunde desselben als einer Einleitung in alle übrige Blumenbücher werden bedienen können.

* * *

Und nun haben diejenigen Gartenfreunde, welche sich bey ihrer Gartenbestellung meiner Briefe bedienen — so fern sie ihre Gärten ohne Hülfe eines gelernten Gärtners, ohne Mistbeete, und ohne Gewächshäuser, und zu ihrem Vergnügen nach eigenen Einsichten bestellen lernen wollen, — eine ihnen vorerst hinreichende Anleitung dazu in diesen beyden Theilen der Gartenbriefe. Wenn sie sich das, was darin enthalten ist, zuvor bekannt gemacht haben, so werden sie nachher auf den gelegten Grund desto leichter bauen, und ihre Einsichten in den Gartenbau durch Lesung anderer Bücher vermehren können.

Wer

Wer von ihnen dergleichen Bücher kennen zu lernen keine Gelegenheit hat, — und wie schwer das halte, besonders wenn man einsam auf dem Lande lebt, weiß ich aus Erfahrung, — wird dieselben zum Theil aus den in beyden Theilen der Gartenbriefe geschehenen Anführungen derselben kennen lernen können; und gleichwie aus der Art der Anführung derselben schon meistens von dem Werthe eines Buchs, den ich jedoch allein nach meiner Privatüberzeugung bestimme, wird urtheilen können: so kann er insonderheit meine Privatmeinung von dem Werthe eines jeden aus der critischen Blumengärtner-Bibliothek sehen; welche ich den Briefen über den Blumengarten, wiewol etwas schüchtern, doch so freymüthig, als es sich von zum Theile noch lebenden Schriftstellern ohne Nachtheil der Sache thun lässet, angehängt habe. In dieser findet sich eine eigene Klasse, welche diejenigen Bücher enthält, welche nur zum Theil von Blumen, und also zugleich vom Küchengarten handeln.

Nun

* * *

Nun noch ein Wort für diejenigen Leser dieses Buchs, welche botanische Kenntnisse haben, und botanische Genauigkeit lieben!

Ich habe unter der Zeit, da ich meine Handschrift bereits in die Druckerey gegeben, noch verschiedene botanische Fehler bemerkt, welche ich aber in der zuletzt angehängten und später gedruckten Tabelle, noch mehr aber in dem noch später hinzugefügten botanischen Verzeichnisse, bereits verbessert habe. Damit sich die Herren Recensenten, wenn ihnen etwa jene Fehler aufstoßen, und sie die Verbesserungen von ohngefehr nicht wahrnehmen sollten, nicht vergeblich bemühen mögen, sie, falls ich sie wirklich recht verbessert habe, noch einmal zu verbessern, so will ich hier diejenigen, welche mir so eben sichtbar werden, vorlegen. a) S. 306. **englischer Spinade**, diese noch in keinem deutschen Gartenbuche vorkommende, in den englischen Gartenbüchern keiner besondern Aufmerksamkeit gewürdigte, und allein in den französischen Gartenbüchern mit Fleiß beschrie

schriebene, eines Platzes im Garten höchst-würdige Pflanze, deren Saamen man bey den Saamenhändlern vergeblich sucht, weil sie denselben nicht absetzen können, indem sie, wenn man sie einmal im Garten hat, gar leicht fortzupflanzen ist, ist Rumex Patientia, *Linn.* habitans in Italia; Lapathum hortense, folio oblongo, C. B.; Hippolapathum sativum I, Münchs. Rhabarbarum, *Tab.* die *Patience des Jardins* der französischen Gartenbücher, welche Herr Prof. **Zeiher** durch **Grindwurz** übersetzt; und nach dem Hrn. von Haller in s. *Enum. Plant. Hort. Goeting.* p. 17. eine Varietät seines Lapathum foliis oblongis, paniculis aphyllis. b) S. 339 **Tripmadam** ist wohl nicht Sedum acre, *Linn.* sondern, wie ich jetzt mit *Rammelt* dafür halte, obgleich nach einem seit neun Jahren oft wiederholten Nachforschen in botanischen Büchern, noch nicht mit Gewißheit behaupte, Sedum album, *Linn.* habitans in Europae petris. Der *Pere d' Ardenne* im *Année Champ. Tom. II. p. 346.* tadelt es hingegen, daß *Chomel* in seinem *Abrégé de l' Histoire des plantes usuelles, Par.* 1715 den Tripmadam

für

für Sedum minus teretifolium album, C. B. (und also für Sedum album, *Linn*) hält; und behauptet, es sey das Sedum minus luteum, folio acuto, C. B. (und also Sedum reflexum *Linn.* *) habitans in Europa ad radices montium,) welches die Landleute in Frankreich *Raisinet*, da sie hingegen jenes (Sedum album *Linn.*) *Gros raziné* nenneten. Am Ende mögen wohl beide Theile Recht, und der eine mag jene, der andere diese Art im Garten haben. Denn die Tripmadam welche man mir an meinem jetzigen Wohnorte gab, ist eine ungleich schlechtere Gattung, als die, welche ich zuvor im Hannöverischen im Garten gehabt, daher ich dieselben auch aus meinem Garten verabschiedet habe.

Auch habe ich es gewagt, einige Gartenpflanzen, welche beym Linné keinen unterschiedenen Namen haben, weil sie nach botanischen Grundsätzen nur Varietäten einer species, — bey den Gärtnern aber wirk-

---

*) Nach Millers Beschreibnng, Gärtn. Lexic. Th. 4. S. 159. ist seine ächte Sorte, Sedum Reflexum *Linn.* der rothe Tripmadam desgl. auch nach Hrn. Prof. Bekmanns neuer Ausgabe s. Grundsätze der Landwirthschaft. S. 244.

wirklich zwo ganz unterschiedene Pflanzen sind, — durch Beynamen zu unterscheiden. Eine Kühnheit für einen Layen in der Botanik, die ich aber wagen mußte, weil sich die Herren Botaniker unserer in diesem Stücke nicht erbarmen, und worin wir Layen also unser Recht selbst suchen müssen, damit unsere Gartenbücher doch endlich einmal in Ordnung kommen, und jedes Kind seinen rechten Namen bekomme, und worin ich mich nach dem Vorgange des Ritters von Linné selbst richte, welcher z. E. die Varitäten des *Lactuca sativa* durch die Zusätze capitata und crispa, der *Fragaria vesca* durch sylvestris und pratensis, des *Pisum sativum* durch umbellatum, leptolabum, quadratum u. s. w. unterscheidet, — Unterscheidungen, welche wir Gartenliebhaber allenfalls ganz entbehren könnten, und welche uns noch lange nicht so sehr interessiren, als diejenigen zum Theil sind, welche ich zu machen gewagt habe. Denn jene Unterscheidungsnamen gehen nur auf wirkliche Varietäten einer Pflanze, welche einerley Bestellung erfordern, und unter einem Titul in unsern Büchern vorgetragen werden; und da sind wir zufrieden, wenn wir wissen, von welcher

cher Specie ein Schriftsteller redet. Verschiedene derer aber, welche ich jetzt gleich anzeigen will, gehen auf solche Pflanzen, welche wir für keine bloße Varietäten erkennen, sondern, welche uns wirkliche Species sind, weil sie eine ganz andere Bestellung und Wartung erfordern, und in unsern Büchern unter ganz andern Titeln vorgetragen werden. Kopfsalade, Schnittsalade, Bandsalade erkennen wir für Varietäten des Salade, weil sie einerley Wartung erfordern. Aber Petersilienkraut, und Petersilienwurzeln sind bey uns zwey besondere Pflanzen, deren ersterer wir frisch gemistetes Land geben können, letzterer dasselbe aber nicht geben dürfen, jene zu jeder Jahrszeit, diese aber nur im Frühjahr säen. Eben so auch Porre und Perlauch, Johannislauch und Schnittlauch, Lavendel und Spic, Mayrüben und Herbstrüben, Radies und Rettig, — nach unsrer Gartensprache keine bloße Varietäten, sondern wirkliche Species, für welche wir also auch, um uns in unsern Schriften allenthalben verstehen zu können, besondere Benennungen verlangen. Es sey mir erlaubt, meine Meinung darüber vorzutragen.

1) *Vicia Faba*, Linn. ist sowohl die **große Gartenbohne**, Faba, C. B als die **kleine Feldbohne**, Faba minor s. equina, C. B. Diejenigen neuern Gartenschriftsteller scheinen mir also nicht bestimmt genug zu reden, welche die für die Küche zu pflanzende **große Gartenbohne** schlechthin Vicia Faba, *Linn.* nennen Nennet man aber die **Gartenbohne** Vicia Faba, *Linn.* major, und die **Feldbohne** Vicia Faba, *Linn.* minor, so wird gleich ein jeder wissen, welche gemeinet sey.

2) **Cichorienwurzeln** finde ich in neuern Büchern schlechtweg Cichorium Intybus, *Linn.* genannt. Dieses aber ist die **wilde Cichorie, wilde Wegwart**, Cichorium sylvestre s. officinarum, C. B. Die Gartencichorienwurzel, welche man jetzt zum Caffeegebrauche ziehet, kömmt beym Linné nicht vor, weil sie eben dieselbe, und nur durch die Cultur veredelt ist. Um beyde zu unterscheiden, nenne ich sie **das durch die Cultur veredelte** *Cichorium Intybus*, Linn. könnte sie aber nicht, da sie doch nun einmal eine von der wilden unterschiedene Pflanze ist, durch den Zusatz sativus, von jener, als der sylvestri unterschieden werden?

3) **Johannislauch**, und **kleines Schnittlauch** scheinen beyde, so groß auch ihr Unterschied ist, unter der Benennung Allium Schoenoprasum, *Linn.* Porrum sectivum juncitolium, C. B begriffen zu seyn. Ich wenigstens habe noch keine Spur auffinden können, daß sie jemand unterschieden hätte, außer, daß *Gesner* den **Johannislauch** Porrum Gethicum nennet. Da sie aber doch wirklich mehr, als bloße Varietäten unterschieden sind, so unterscheide ich sie, wie schon *D Elsholz* gethan hat, durch den Zusatz majus und minus, indem ich mit ihm voraussetze, daß unter dem Porrum sectivum juncifolium, C. B. der **Johannislauch** mit begriffen sey, wiewohl für diesen der Zusatz *sectivum* ein sehr unbestimmter Zusatz ist.

4) **Lavendel** und **Spic** sind beyde unter der Benennung Lavandula spica, *Linn.* begriffen. Jene ist Lavandula angustifolia, C. B und diese ist Lavandula latifolia, C. B. Um sie zu unterscheiden, nenne ich jene Lavandula spica *L.* angustifolia, und diese latifolia.

5) **Mayrüben** und **Herbstrüben.** Jene werden von einigen Gartenschriftstellern für die Rapa sativa rotunda, C. B und diese für Rapa sativa oblonga s. foemina,

C. B gehalten. Da aber der Zusatz rotunda auch einigen Herbstrüben zukömmt, so halte ich die Rapa sativa rotunda, C. B. nicht blos für die Mayrübe, sondern Brassica Rapa, *Linn* für alle Arten der Rüben, sie mögen lang oder rund seyn, und beydes May- und Herbstrüben nur für Varietäten derselben. Im Garten aber sind beyde wirklich unterschieden. Jede muß also einen besondern Namen haben. Wären alle Herbstrüben lang, so könnte jene Brassica Rapa, *Linn.* rotunda, und diese oblonga genennet werden. Da dieses aber nicht ist, so habe ich mich, weil ich keine treffende Beynamen habe finden können, begnüget, eine jede von beyden **eine Gattung der** *Brassica Rapa*, *Linn.* zu nennen. Wer treffende Beynamen finden kann, an welchen sie ein jeder sofort unterscheiden kann, der theile sie mit.

6) **Porre und Perlauch** sind beyde unter Allium Porrum, *Linn.* begriffen. Warum ich jenem dem Beysatz commune, und diesem den Beynamen sectivum gebe, darüber habe ich mich S. 180-182 in der Note erkläret. Hier füge ich nur noch hinzu, daß das sativum in *Linn. Spec.* so wie ich in jener Note gemuthmaßet, wirklich

lich ein Druckfehler sey, und sectivum heißen müsse. Denn Hr. v. **Haller** in seinen *Opusc. Botan.* Götting 1749. führet p. 349 den Perllauch unter No. β. als eine Varietät seines 7ten Allii, (des Allium Porrum, *Linn.*) an, und setzt als synonyma her: Porrum *sectivum* latifolium, C. B p. 72. H. R. P. p. 146. *Mor. II.* p. 390. *Rudbek. Camp. Elys. II.* p. 143. *Miller.* Porrum sectile, *Matth.* p. 550. sectivum, *Ruel.* p. 523. *Dod.* p. 688. tonsile et capitatum, *Lobel. obs.* p. 78. capitatum et sectile, *Id. adv.* p. 58. sylvestre latifolium, *Tab.* Diejenigen dieser Schriftsteller, die ich zur Hand habe, und den C. B. anführen, lesen sämtlich *sectivum.* Eine Bemerkung, welche ich zum Beweise, daß ich den **Perllauch** botanisch richtig bestimme, nicht übergehen durfte. — Aber nun, ihr Herren Botaniker, beyläufig einen kleinen Zweifel gegen eure Systesteme über eine Sache, welche vielleicht euch ganz deutlich ist, uns Layen aber ungemein verwirret! Das eine mal wird eine Pflanze als eine Varietät einer Species, und ein ander mal eine andere, welche doch zu einer gewissen Specie eben dasselbe Verhältniß hat, und auf eben die Art eine

Varietät derselben ist, als eine besondere Species aufgeführt; — Ein Exempel davon? — Der eben genannte **Perllauch**, und die sogenannte **Winterzwiebel**, Allium fistulosum, *Linn* Cepa oblonga, C. B. Ich habe S. 180. u. f. gezeiget, was für ein Verhältniß der **Perllauch** gegen den **Porre** habe *). Eben dasselbe Verhältniß hat die **Winterzwiebel** gegen die **Zipolle**, Allium Cepa, *Linn.* Cepa vulgaris, C. B. wie ich S 198. angezeiget habe. Aus **Porre** kann ich **Perllauch**, und aus **Zipollen** kann ich auf eben dieselbe Art **Winterzwiebeln** erzeugen, und kei-

*) Außer den beiden S. 175. erzählten Entstehungsarten des Perllauchs habe ich neuerlich noch eine dritte kennen gelernet. Ich kaufte im Frühjahr 3 Schock Porrepflanzen von auswärtigen jährlich an meinem Ort mit Pflanzen kommenden Gartenleuten. Kaum fingen diese an zu wachsen, so trieben sie alle, gleich dem Perllauche, umher aus, obgleich der Hauptstamm eßbarer Porre ward; daher ich anfangs glaubte, es wären vom Perllauchsaamen erzeugte Pflanzen. Nachher erfuhr ich aber, daß jene Gartenleute, um aus der umliegenden Gegend zeitig im Frühjahre brav Geld zu ziehen, den Porre im Herbst säeten, und daß nachher die Pflanzen allzeit Nebenbrut trieben. Vermuthlich würden das die Zipollen auf diese Art auch thun.

keines von beyden gehet, wenn ich es durch Zwiebeln fortpflanze, wieder in die speciem, die es zur Mutter hat *). Macht man nun die Winterzwiebel zu einer besondern specie, und betrachtet sie nicht mehr als eine bloße Varietät der Zipolle: sollte man denn den Perllauch nicht auch als eine besondere speciem aufführen? — Eben das Recht, welches die Winterzwiebel hat, zu einer besondern specie gemacht, und nicht ferner als eine bloße Varietät angesehen zu werden, haben noch mehr Gartenpflanzen, welche ich erzeugen, und in ihrer Art ohne eine Rückausartung in die speciem ihrer Mutter zu befürchten, stets fortbauen kann, ob ich gleich nicht einmal

*) Vielleicht auch nicht, wenn man sie durch den Saamen fortpflanzt. Vom Perllauch kann ich es nicht mit Gewißheit behaupten, weil ich es bey meinen durch Ueberschwemmungen eingeschränkten Gärten bisher ausdrücklich zu versuchen, versäumt habe. Von den Winterzwiebeln kann ich es zuverlässig behaupten. Der im Frühjahr 1775 von mir ausgesäete, von mir selbst aufgenommene Saame brachte Pflanzen, welche wie kleine Zipollen aussahen. Ich verpflanzte diese nach Reicharts und Grotjans Vorschriften stets 4 zusammen, und gegen den Herbst trieben sie Nebenbrut, welches Zipollen, die ich zu Versuchen ehedem verpflanzt, nicht thaten.

Saamen dazu gehabt habe. Wenn ich z. E. Petersilienwurzeln und Kohlrübensaamen so dick säe, daß sie keine eßbare Wurzeln ansetzen können, und den Saamen davon höchstens dreymal nach einander ziehe, und stets eben so dicht ausgesäet habe, so erhalte ich daraus eine neue Speciem einer Gartenfrucht, die von ihrer Mutter so weit unterschieden ist, daß sie schon ein ganz anders Erdreich erfordert, nemlich Petersilienkraut und Schnittkohl, aus deren Saamen nachher, und wenn ich sie auch noch so weitläuftig säe, nie wieder solche Pflanzen entstehen, die ich Petersilienwurzeln und Kohlrüben nennen könnte. — Würde es nicht denen, die keine Botaniker von Profession sind, die Kenntniß dessen, was ihnen im gemeinen Leben von der Botanik zu wissen nützlich ist, ungemein erleichtern, wenn solche Pflanzen alle auf einen und eben denselben Fuß tractirt würden?

7) **Petersilienkraut** und **Petersilienwurzeln**, sind beym **Linne** nicht unterschieden. Man findet bey demselben zwar den Unterschied, welchen C. B. unter der Krautpetersilie mit **schlichten Blättern**, Apium hortense, Petroselinum vul-

vulgo, und der mit krausen Blättern, Apium vel Petroselinum crispum macht; dagegen aber nicht die Petersilienwurzel, welche, wie meines Wissens noch kein Gartenschriftsteller bemerkt hat, nach dem *Tab.* das Apium hortense maximum, C. B. ist. Da inzwischen beyde dergestalt unterschieden sind, daß zwar der Saame der Wurzeln, um Petersilienkraut zu erlangen, nicht aber umgekehrt der Saame des Krauts, um Wurzeln zu bekommen, gesäet werden kann: so weiß ich sie, wenn ich bey *Linn.* Benennungen bleiben will, nicht besser zu unterscheiden, als wenn ich jeder von C. B. Benennungen einen Beynamen gebe, und die Krautpetersilie Apium Petroselinum, *Linn.* vulgo, die Wurzelpetersilie aber Apium Petroselinum, *Linn.* maximum nenne.

8) *Rhaphanus sativus*, Linn ist beydes der Radies, Rhaphanus minor oblongus C. B. und der Rettig, Rhaphanus major orbicularis, s. rotundus, und niger, C. B. Diejenigen scheinen mir also nicht bestimmt genug zu reden, welche eines dieser beyden schlechthin Rhavanus sativus, L*inn.* nennen. Geben wir aber von des C. B. Benennungen jenem

den

den Zusatz minor; und diesem major, so wird ein jeder sofort erkennen, wovon und die Rede sey.

9) *Beta vulgaris rubra*, Linn. begreift, sowol gelbe, als rothe Beete, mit und ohne eine eßbare Wurzel in sich. Um also die rothe Beete, oder die sogenannte rothe Rübe, von der gelben und rothen Beete ohne eßbare Wurzeln zu unterscheiden, gebe ich ihr von dem C. B. einen Zunamen, und nenne sie Beta vulgaris rubra, *Linn.* radice rapae, und ein jeder wird dann wissen, welche Pflanze gemeinet sey.

10) **Märksche Rüben** werden zwar von einigen neuern Botanikern für eine Varietät der Brassica Rapa, *Linn.* gehalten. Ich glaube aber, daß ich gewisser gehe, wenn ich sie mit D. **Elsholz**, der in der Mark Brandenburg lebte, für *Napus sativa*, C. B. halte. Und weil nach eben diesem der **Sommer- und Winterrübesaamen** Napus sylvestris C. B. ist, so nenne ich, um beyde zu unterscheiden, die **märkschen Rüben**, Brassica Napus, *Linn* sativa, und den **Rübesaamen**, Brassica Napus, *Linn.* sylvestris. An sich selbst ist freylich wenigstens der Winterrübesaamen wol nichts anders, als eine Abart der

märkschen Rüben, denen durch wiederholtes dichtes Säen das Vermögen, eßbare Wurzeln zu setzen, benommen ist. Beyde werden in eben dem Verhältnisse mit einander stehen, welches Kohlrüben und Schnittkohl, Kraut- und Wurzelpetersile gegen einander haben. Jetzt aber sind es einmal zwey verschiedene Pflanzen, und müssen um der Deutlichkeit willen auch unterscheidende Namen haben.

11) **Der spanische lange Sauerampfer** ist nach dem Urtheile der vorigen Gartenschriftsteller Acetosa montana maxima, C. B. Da nun der Rumex Acetosa, *Linn.* nicht nur diesen, sondern außer mehrern Varietäten, auch den Acetosa pratensis, C. B. unter sich begreift: so unterscheide ich jene erste Varietät durch den vom C. B. hergenommenen Zunamen *montana*, und nenne ihn Rumex Acetosa, *Linn.* montana; gleichwie ich den in den Wiesen wildwachsenden Sauerampfer mit dem Zunamen pratensis unterscheiden würde.

12) **Schnittkohl** ist nach Reichart Brassica arvensis, C. B. eine Pflanze, welche *Linné* vermuthlich deswegen nicht angeführet hat, weil sie eine bloße, Varietät darf ich wol nicht sagen, sondern

Abart vom Kohlrabi unter der Erde ist, und mit diesem in eben dem Verhältniß stehet, welche Kraut- und Wurzelpetersilie gegen einander haben. Wäre ich gewiß, daß C. B. unter Brassica arvensis wirklich unsern Schnittkohl meyne, (bisher aber habe ich noch nicht entdecken können, aus welchen Gründen Herr **Reichart**, mit welchem ich mich in Absicht auf diejenigen, die vor uns geschrieben haben, einerley Erkenntnißquellen bediene, außer daß er den unschätzbaren Vortheil hatte, an einem Orte zu leben, wo er gelehrte Botanicos mündlich um Rath fragen konnte, wozu ich nie Gelegenheit gehabt, ihn also benenne,) so würde ich ihn mit dem freylich sehr vierbeinigen Namen Brassica oleracea Napobrassica, *Linn* arvensis benennen, und dann glauben, daß mich jeder, der den Linn. und C B. kennet, verstehen würde. Da ich aber durch meinen geringen Büchervorrath auf keine Spur davon kommen kann, so begnüge ich mich, ihn so lange eine Abart des Brassica oleracea Napobrassica, *Linn.* zu nennen, bis ihn jemand auf linnäisch besser benennet.

13) **Sellerie**. Ihn schlechtweg mit den neuern Schriftstellern Apium graveolens,

lens, *Linn.* zu nennen, dünkt mir zu unbestimmt zu seyn, weil unter dieser Specie *Apii* nicht nur der **Sellerie**, Apium dulce, Celeri Italorum, *Tourn.* sondern auch der **Wesserreppig, Wasserpeterlein,** Apium palustre, I. Apium officinarum, C. B. begriffen ist. Von C. B. kann ich keinen Zusatz nehmen, weil der Sellerie zu dessen Zeiten in den Gärten Teutschlands noch nicht war, und Hesse zuerst ums Jahr 1690 von ihm, als einer neuen Gartenpflanze schreibt. Wenn ich ihn aber mit dem Beyworte *dulce* vom *Tourn.* Apium graveolens, *Linn.* dulce nenne, so wird es vermuthlich nicht schwer zu errathen seyn, daß ich den Sellerie meyne.

14) **Sommerendivien.** Der Ritter führet keine andere Varietäten des Lactuca sativa, von welchen er eine Varietät ist, an, als capitata und crispa. Unter beyden ist jener nicht begriffen. Herr D. **Spielmann** nennet ihn, wie ich S. 224. angeführet, Lactuca Romana, gleichwie ihn die Franzosen, außer seinem gewöhnlichen Namen *Chicon*, auch *Laitue Romaine* nennen. Wenn ich ihn also Lactuca sativa, *Linn.* romana, nennete, so würden mich diejenigen verstehen, welche

Spielm. Oler. Argent. Fascic. II. oder französische Gartenbücher gelesen haben. Da aber eine akademische Dissertation wohl nicht so, wie ein Hauptsystem, in eines jeden Händen ist, so hätte man nicht allenthalben verstehen mögen; und daher habe ich mich begnüget, ihn eine Gattung, (besser hätte ich wohl Varietät sagen sollen,) des Lactuca sativa, *Linn.* C. B. zu nennen.

15) Der Gartenspargel ist nicht ganz der Asparagus officinalis, *Linn.* denn diesen unterscheidet er wieder in maritimus und altilis, welche letztere Varietät der Gartenspargel, Asparagus sativa, C. B. ist. Ich nenne ihn also Asparagus officinalis altilis, *Linn.* und halte es für einen Fehler, daß einige neue Schriftsteller den eignen unterscheidenden Zusatz des Ritters, *altilis* weglassen; für eben einen solchen Fehler, als wenn sie die gewöhnliche Gartennelke schlechthin Dianthus Caryophyllus, *Linn.* nennen, und den einen Zusatz des Ritters: *coronarius*, wodurch er sie von dem *imbricatus* unterscheidet, weglassen.

16) Steckrüben. Für diese habe ich keine besondere botanische Benennung auffinden können, gleichwie sie auch keiner bedürfen. Denn, was jetzt in Niedersachsen, besonders im Hannövrischen, seit einigen Jahren also genannt wird, und von mir selbst im Hannövr. Magazin im Jahr 1767 zuerst als eine vom Kohlrabi unter der Erde unterschiedene Pflan-

ge beschrieben ist, ist, wie ich jetzt zuverlässig weiß, nichts anders, als jener Unterkohlrabi, Brassica oleracea Napobrassica, *Linn.* Man säe nur die Steckrüben eben so früh, als man nach den vorigen Gartenbüchern den Kohlrabi unter der Erde säet; oder säe den Kohlrabi eben so spät, wie man nach der Anweisung in den Gartenbriefen die Steckrüben säet. In jenem Falle werden die Steckrüben eben so hart, als die Kohlrüben, und im letztern Falle der Kohlrabi eben so mürbe schmecken, als die Steckrüben. Das kann freylich seyn, daß das, was jetzt Steckrüben genannt wird, eine von dem, was Kohlrabi heißt, eben so unterschiedene Varietät, oder Spielart ist, wie gelber, grüner, und Forellensalade unterschieden sind. Gleichwie ich aber eine Wette darauf eingehen wollte, daß der, dem ich jene drey Saladsorten vorsetzte, bey verbundenen Augen, trotz aller seiner vorigen Behauptung, die eine Sorte derselben sey wohlschmeckender, als die andere, denn noch keinen Unterschied, wenigstens keinen einer jeden Zunge merklichen Unterschied, finden würde: eben so wette ich auf Steckrüben und Kohlrabi, daß, wenn der, der einen sehr merklichen Unterschied unter ihnen behauptet, beyde mit zugebundenen Augen, — die Vortheile also mit eingebunden, — speisete, es ihm, wenn besonders der Kohlrabi auf Art der Rüben zubereitet worden, schwer seyn wür-

de, einen Unterscheid zu finden. Ich habe eines stens jemanden, der diesen Unterscheid durchaus behauptete, und von meinen Steckrüben Saamen verlangte, statt dessen wirklichen Kohlrabisaamen gegeben, und er rühmte mir im folgenden Winter, wie vortrefliche Steckrüben er davon bekommen habe. Ich habe beydes selbst in mehrern Jahren in einerley Erdreich gesäet und gepflanzt; aber nie einen solchen Unterschied finden können, daß es nöthig wäre, jedes mit einem verschiedenen Namen zu benennen, oder von einem jeden besonders Saamen zu erziehen. Wenn es einzelne Personen beträfe, hätte ich dies alles ungeschrieben lassen können. Aber dem ganzen Publico ist ein Schriftsteller so viele Ehrerbietung schuldig, daß er einen fast allgemeinen Irrthum zu verbannen sucht. Seine Verpflichtung dazu ist um so viel größer, wenn er zumal selbst durch seine Schriften, denselben zuerst ausgebreitet hat.

14) Bitsbohnen. Phaseolus vulgaris, *Linn.* scheinet nur diejenige Bitsbohne zu seyn, welche sich an Stangen hinaufwindet. Denn *Linné* nennet die in der 3ten Ausgabe s. *Spec. Plant.* angeführten acht species, von denen die vulgaris die erste ist, sämtlich scandentes. Phaseolus vulgaris, *Linn.* ist also wohl eine jede in unsern Gärten gewöhnliche Steigbitsbohne. Die sogenannte türkische aber, oder die arabische, welche rothe Blumen, und schwarze oder schwarz-

rothe bunte Bohnen trägt, — vermuthlich auch die weiße von dieser Art, welche von der rothen nur in Ansehung der weißen Farbe unterschieden ist, und eben wie die rothe beym Aufgehen ihre Bohne aus der Erde nicht hervortreibt, — ist wol insonderheit vulgaris coccineus, *Linn.* Die von No. 9 an folgenden species, welche er erectos nennet, sollen wohl Krup- oder Zwergvitsbohnen seyn. Welche unter ihnen ist aber die in unsern Gärten einheimische Krupvitsbohne? Mein kleiner botanischer Büchervorrath kann mich darüber nicht belehren. Und Phaseolus nanus, *Linn.* welche mir nach der Aehnlichkeit des französischen Ausdruckes *Haricots nains* die Zwergbohne anfangs zu seyn schien, ist es auch nicht. Denn die hat aufrechtstehende Schoten. Vielleicht hat C. B. dieselben noch nicht gekannt, — denn sonst würde sie D. Elsholz, oder Miller aus ihm angeführet haben, — weil die Vitsbohne überhaupt erst gegen das Ende des vorigen Jahrhunderts in den Gärten bekannt worden sind; wie ich denn Leute gekannt habe, welche sie ums J. 1720 noch nicht gekannt haben, weil sie damals, wenigstens im Hannöverischen, noch etwas seltenes gewesen sind; wie denn auch *Miller*, nach der ersten Uebersetzung seines Lexicon, allererst drey, damals in England bekannt gewesene für die Küche gehörenden Vitsbohnenarten nennet.

18) *Brassica oleracea sabellica*, Linn. ist nach dem Hausvater, Th. I. S. 301. krau-

ser brauner, und zwar hoher braunschweigischer Kohl. Ich aber halte ihn für grünen Wirsing. Aus Büchern ist dies zwar sehr schwer zu entscheiden, weil die mehresten Schriftsteller diesen, und den gelben Savoyekohl mit einander verwechseln, und ihn auch wohl grünen Savoyekohl nennen. Meine Gründe aber sind diese: Herr Reichart, der in Ansehung des botanischen sehr genau ist, nennet den grünen Wirsing, Brassica fimbriata, C. B. Dieser aber ist Brassica rophosa, *Tab.* und nach der im *Tab.* befindlichen Abbildung keine Art des braunen Kohls, sondern eine Gattung von Kopfkohl, welche dem Wirsing, wenn man denselben von der Seite, ohne sein Haupt anzusehen, ansiehet, am ähnlichsten ist. Entweder haben also die Botaniker unter Wirsing und Savoye keinen Unterschied gemacht, weil selbst die alten Gartenbücher keinen Unterschied darunter machen, indem zu ihren Zeiten die eine oder die andere Sorte vielleicht noch nicht bekannt war, — und doch sind sie nicht allein in Ansehung der Farbe, sondern auch in Ansehung ihrer Häupter wirklich unterschieden, — oder der Wirsing ist bey ihnen Brassica fimbriata, C. B. und folglich Brassica oleracea sabellica, *Linn.*

19 Braunkohl. Im Hausvater, wo durchgehends botanische Genauigkeit herrscht, in welchem ich aber auch gelesen zu haben glaube, als scheine Hr v. *Linne* unsern braunen Kohl nicht recht zu kennen, werden die Gattung n des-

selben Th. I. S. 301. also unterschieden: a) hoher schlichter pommerscher, Brassica sativa rubra aperta laevis, *Morif.* b) krauser braunschweigischer, Brassica fimbriata, C. B. c) Federkohl, Brassica tenuissime laciniata, I. B. d) niedriger Bardowicker, Brassica fimbriata pumila, I. B. Nachdem ich alle Schriftsteller, welche ich — von großen Bibliotheken, und vom lehrreichen Umgange mit gelehrten Botanicis entfernt, — zu Rathe zu ziehen, Gelegenheit gehabt, mit einander verglichen, so kann ich mir keine andere Begriffe davon machen, als daß *Linné* folgende drey Arten desselben nenne: a) grüner Kohl, welcher, ohngeachtet seiner grünen Farbe, gemeiniglich brauner Kohl, auch wohl grüner brauner Kohl genannt wird, Brassica oleracea viridis. b) breitgefaltener, oder schlichter, laciniata, c) schmaler, krauser, selenisia.

20) Pastinacken nenne ich, mit andern Schriftstellern, schlechtweg Pastinaca sativa, *Linn.* Dieser Name begreift aber sowol die sylvestrem, als sativam, C. B. in sich. Mit welchem Beyworte ist nun die Gartenpastinacke, welche ohne Zweifel die durch die Cultur veredelte Pastinaca sylvestris, C. B. ist, von der wilden zu unterscheiden?

21) Carotten nenne ich, wie es auch anderethun, Daucus Carota, *Linn.* Da doch *Linné* unter dieser Benennung auch die wilde mit begreift. Wäre es nicht adäquater, die

Gar-

Gartencarotte mit dem vom C. B. hergenommenen Beysatze sativa zu unterscheiden?

22) Die wirklichen Varietäten einer Pflanze, welche in den Gartenbüchern angeführet werden, habe ich nicht botanisch benennet, z. E. Küchenbasilike, welche bald grün, bald etwas schwärzlich ist; Bete oder Mangold, welche entweder großer Schweitzer Mangold, und dieser bald mit weißen, bald mit rothen, bald mit gelben Ribben, oder gemeine grüne Bete ist; Gartenbohnen, entweder gemeine, oder große englische, osnabrückische u. d. gl. Carotten, welche in Carotten oder Frühmöhren, und in gemeine gelbe Wurzeln unterschieden werden; Erbsen, frühe, späte Zuckerklunker- kron- stabel- und Kruperbsen, u. s. w. Fenchel, gemeiner oder deutscher, und italienischer oder bologneser; Kresse und Petersilie, deren gemeine Gattungen schlichte, andere aber krause Blätter haben; Melde, theils roth, theils gelb; Mohn mit weißen und blauen Blumen; Radies und Rettig, theils lang, theils rund, von unterschiedenen Farben; Reitig, Sommer- und Winterrettig; Rüben, bald lang, bald rund, bald groß, bald klein, und von unterschiedenen Farben; Salbey, theils gemeiner, theils kleine Creuzsalbey; Sellerie, theils weißer, theils Knollsellerie; Spinade mit runden und stachlichten Saamen; Thymian, teutscher und französischer; weißer Kopfkohl, großer, mittler, und kleiner; Winterendivien, schlichter, krauser, breiter gekräuselter, (gleich der krausen Pap-

pel) und gelber; Wirsing, gemeiner, und kleiner früher; Zipollen, weiße, rothe, gelbe, u. d. gl. Von allen diesen hätte ich, wie ich auch im 1sten Th. der Gartenbriefe zum Theil, wiewohl ganz unnöthiger Weise gethan habe, aus dem C. B. so weit sie zu seinen Zeiten bekannt gewesen sind, zum Theil auch aus dem Linné, die botanischen Benennungen hersetzen können. Weil aber der Hr v. Linné solche Varietäten unter eine speciem bringt, so dünkte es mir genug zu seyn, solche specifische Benennung herzusetzen. Da überdem der Zweck der botanischen Benennungen nicht ist, lateinische Vocabeln zu lernen, sondern daß ein jeder, dem die väterländische Benennung unbekannt ist, wissen möge, welche Pflanze gemeinet werde; dieser Zweck aber durch eine richtige Bestimmung der species selbst erreicht wird: so würde ich etwas in unsern Tagen überflüssiges gethan haben, wenn ich z. E. außer der specie des Allium: *Allium Cepa*, Linn. ein Allium Cepa flava, rubra, alba hergesetzt hätte. Denn wer Allium Cepa, *Linn.* als Zipolle kennet, weiß von selbst, was weiße, gelbe, oder rothe Zipolle für eine Pflanze sey.

Wo ich in diesem oder jenem Stücke Fehler begangen, welche einem αυτοδιδακτω in der Botanik unvermeidlich waren, da ist es abseiten meiner keine Nachlässigkeit. Botaniker von Profession werden mich und alle diejenigen Gartenfreunde, welche gründliche botanische Kenntnisse suchen, ihnen sehr verbindlich machen, wenn

sie

sie das, worin ich gefehlet, verbessern. Gleichwie ich von den lehrreichen Anmerkungen des Hrn. Prof. Beckmann zu Göttingen in s. ökonomisch-physicalischen Bibliothek, Th. 4. S. 235. (denn sonst sind mir bis jetzt keine zu Gesichte gekommen,) freudigen Gebrauch gemacht habe: so werde ich mir auch die künftigen Erinnerungen, welche ich mir jetzt gehorsam erbitte, sorfältig zu Nutze machen.

* * *

Wenn ich an dem, was ich bisher vom Gartenbau geschrieben, nichts mehr zu verbessern hätte, so wollte ich hiermit von den Gartenfreunden förmlich Abschied nehmen, indem ich mir, nachdem ich mich nun viele Jahre in den Stunden, welche mir von meinen ordentlichen Berufsgeschäften übrig bleiben, mit dem Gartenbau abgegeben, seit einiger Zeit ein anderes, mit meinen Berufsgeschäften in einer nähern Verbindung stehendes Studium erwählet, mit welchem ich meine Nebenstunden ausfülle. Da ich jedoch an einem Orte lebe, wo ich die für die Haushaltung nöthigen Gartengewächse selbst ziehen muß, und also bey der Anordnung der Bestellung meiner Gärten manches besser einzusehen Gelegenheit haben werde: so behalte ich mir wenigstens das vor, daß ich bey vorfallender Gelegenheit bemerkte Fehler verbessern darf.

Darmenberg, den 1. März. 1776.

F. H. H. Lueder.

I. Anlei-

I.

Anleitung zur Wartung und Bestellung der

in den Briefen über die Bestellung eines Küchengartens übergangenen Küchengartengewächse.

I.

Anleitung

zur

Wartung und Bestellung

der

in den Briefen über die Bestellung eines Küchengartens übergangenen Küchengartengewächse.

I. Vom Spargel *).

Geschrieben zu Dannenberg den 1ten Apr. 1773.

Man kann den Spargel auf eine zwiefache Weise anlegen, — entweder aus Saamenkörnern, oder aus Pflanzen.

*) Diese Abhandlung ist zuerst im Hannoverischen Magazin, 1773. Stück 37 und 38. abgedruckt, im Jahr 1776. mit einigen Zusätzen vermehret, und jetzt, im Jahr 1792. zur Beförderung der Deutlichkeit hin und wieder ausgebessert.

I. Vom Spargel.

Beide Arten will ich so zu beschreiben versuchen, daß ein im Gartenbau unerfahrner, ohne weitern mündlichen Unterricht, und in Ermangelung eines Gärtners sich damit zu behelfen, und ohne sonderliche Unkosten Spargelfelder anzulegen lerne. Wo ich dabey von andern abgehe, da gründe ich mich auf sorgfältig angestellte, und mit Aufmerksamkeit wiederholte Versuche, und auf eigene Erfahrung, die allezeit die beste Lehrmeisterinn ist.

I.

Anlegung der Spargelfelder aus Saamenkörnern.

1) Man suche vor allen Dingen gute Saamenkörner zu bekommen. Ist der Saamen nicht von guten Stangen aufgenommen, so wird nie guter Spargel daraus erwachsen *). Man lasse also, wenn man selbst guten Spargel hat, einige gute, dicke, ganz runde, und, nachdem sie aus der Erde hervorgekommen sind, ihr Haupt nicht sogleich theilende, sondern langsam ins Kraut schießende Stangen, ohne dieselben zuvor abzustechen, zum Saamen stehen.

Weil an einer Stange ziemlich viele Beeren wachsen, deren jede zwey bis drey Körner in sich hält, so würde man von einigen wenigen Stan-

*) S. die erste Anmerkung am Ende dieser Abhandlung.

Stangen schon genug Saamen bekommen. Man thut jedoch wohl, einige Dutzend zum Saamen zu bestimmen. Denn einige Stangen bekommen bloß männliche Blüten, und tragen keine Saamenbeeren; Andere bekommen bloß weibliche Blüten nur, uud diese bringen Saamen, — der jedoch nur dann fruchtbar ist, wenn er von dem Saamenstaube der männlichen befruchtet worden ist *). Ließe man also weniger Stangen, als ich vorgeschlagen, zum Saamen in die Höhe gehen, so möchte man entweder gar keinen, oder nur unfruchtbaren Saamen bekommen.

Neben diese zum Saamen bestimmten Stangen stecke man, jedoch so weit von dem Spargelstocke, daß man die Krone seiner Wurzel nicht verletze, um die Zeit, da man das ganze Beet in die Höhe gehen läßt, einen Stock von etwa anderthalb Ellen lang, — um theils dieselben daran anzubinden, theils sie von den später aufgeschossenen unterscheiden zu können.

Gegen den October, auch wol noch etwas früher, sind die Beeren roth, etwas weich, und folglich reif. Dann schneide man die Stangen, wenn diese ihre grüne Farbe verloren, und weiß geworden sind, über der Erde ab; streife

*) S. die zweyte Anmerkung am Ende dieser Abhandlung.

die Beeren von ihnen herunter; zerdrücke diese in einem Gefäße; reibe die schwarzen Körner in aufgegossenem Wasser so lange, bis sie völlig rein sind; gieße das Wasser, in welchem die Hülsen der Beeren nun oben auf schwimmen, ab; breite die gereinigten Körner auf Brettern an der Luft so lange aus, bis sie völlig trocken sind; und verwahre sie nachher bis auf die Zeit des Gebrauches. Diesen selbst aufgenommenen Saamen, von welchem man gewiß weiß, daß er frisch ist, kann man, wenn er in einem Beutel, in einem nicht geheizten Zimmer, trocken verwahrt wird, damit er nicht schimmlich werde, und luftig, damit er nicht stocke, zum fernern Gebrauche drey Jahre lang aufbewahren. Muß man aber die Saamenkörner kaufen, so kann man mit einem Lothe guter Körner, welches ohngefähr 1 ggr. oder 2 ßl. kostet, und bey allen Saamenhändlern in großen Städten zu bekommen ist, viele Felder anlegen, weil dasselbe an die 700 Körner enthält. Ob es übrigens sogenannter grüner, weißer, oder rother Spargel sey, das scheint mir gleichgültig zu seyn.

Z. E. October. 1775. 2) Die mit Spargelkörnern zu belegenden Beete bereite man gleich nach Michaelis bey guter Witterung.

a) Man wähle dazu einen Theil des Gartens, der gegen Osten und Süden frey liegt, — gegen Norden durch Gebäude, Bäume, oder

Plan.

Planken Schutz hat, — und, wo nicht eine ganz horizontale Lage hat, gleichwohl nicht rückwärts nach Norden hinunter, sondern gegen Süden schräg liegt *). Im letztern Falle wird man allezeit früher Spargel stechen können, — zumal wenn hinter den Beeten ein Gebäude liegt, gegen welches die Sonne prallet, und damit den Boden zeitig erwärmet.

b) Man lege Spargel nicht auf solchen Beeten an, die vorher schon Spargelfelder gewesen sind. Der neue Spargel würde in solchen nicht gerathen können, weil der vorher daselbst schon viele Jahre lang gelegene Spargel die dem Spargel nöthigen Nahrungssäfte längst ausgesogen hat. Müste man aber dennoch den neuen Spargel auf die alten Spargelfelder legen, so grabe man die Erde zwey Fuß tief aus, und nehme statt der alten ausgegrabenen Erde eben so viel andere Erde, in welcher noch kein Spargel gewachsen ist. Damit sich das Beet aber nachher nicht gar zu sehr senke, so trete man diese neue Erde bey trockner Witterung fest zusammen.

c) Je besser das Erdreich ist, in welchem man den Spargel anlegt, und je weniger die Beete eine zu feuchte Lage haben, desto wohlschmeckender wird er werden. In sehr feuchten

*) S. die 20te Anmerkung am Ende dieser Abhandlung.

und kalten Boden kömmt er theils nicht so zeitig hervor, theils wird er in demselben nicht so wohlschmeckend. In einem mit Sande vermischten Boden wird er am wohlschmeckendsten; gleichwie überhaupt alle Gartengewächse, die in einer warmen, mit Sande vermischten, guten, lockern Erde wachsen, allzeit einen bessern und süßern Geschmack haben, als diejenigen, die in einem sauren und kalten Boden gewachsen sind.

d) Man mache die Beete nicht breiter, als höchstens $3\frac{1}{2}$ Fuß, damit man sie von beiden Seiten abteichen könne*). Macht man sie breiter, so ist man, wenn man den Spargel auf der Mitte des Beetes stechen will, genöthigt, mit einem Fuße auf das Beet zu treten, und folglich in Gefahr, hie und da eine eben herauskommende Stange zu zerdrücken.

e) Je länger die Beete gemacht werden können, desto weniger Mühe verursacht ihre Anlegung und nachmalige Besorgung. Man braucht dann aber auch weniger Beete anzulegen.

f) Das auf $3\frac{1}{2}$ Fuß breit abgemessene, und an den vier Ecken mit starken $\frac{1}{2}$ Fuß über der Erde hervorragenden Pfälen versehene Beet, lasse man 1 Fuß tief ausgraben, und die Erde vorerst an die Seite desselben werfen.

g) Das 1 Fuß tief ausgegrabene Beet fülle man mit guten kurzen Kuhmiste so weit aus, bis

---

*) S. die 3te Anmerkung.

bis der mit der Mistgabel ebengeschlagene Mist dem übrigen Boden gleich ist. Pferde- oder Schafmist möchte ich, bey gänzlicher Ermangelung des Kuhmistes, nur dann anrathen, wenn selbiger bereits wenigstens ein Jahr auf einem Haufen zusammengeschlagen gelegen, und einigemal umgestochen gewesen. Indessen wird der auf beiderley Art von Mist gelegte Spargel, wegen der hitzigen und trocknenden Eigenschaft derselben, für seine senkrecht niederwachsenden feinen Wurzeln dennoch schwerlich genugsame fette Feuchtigkeit finden. Höchstens möchte Pferde- oder Schafmist in sehr kaltgründigen, nassen und schweren Erdreiche zur Anlegung des Spargels zu gebrauchen seyn; in hochgelegenen, sandigen und sehr trocknen Boden aber keinesweges. Und wenn es gegründet seyn sollte, daß der auf Pferdemist angelegte Spargel einen bittern Geschmack hätte, so würde die Ursache dieser Bitterkeit vermuthlich die seyn, daß er in dem zu Erde werdenden Pferdemiste nicht Nahrung genug hat; wie ich denn auch dafür halte, daß der bittere Geschmack den der im Winter mit Pferdemiste bedeckt gewesene Spargel haben soll, (denn selbst habe ich davon keine Erfahrungen,) nicht von dem Pferdemiste selbst, sondern daher komme, daß derselbe, besonders, wenn er noch frisch ist, nicht genugsame fette Feuchtigkeit in sich hat, die sich während des Winters in das Beet einziehen könnte. Denn je fetter der Dünger, und je lockerer das

Erdreich ist, desto wohlschmeckender ist der Spargel.

h) Nachdem man das 1 Fuß tief ausgegrabene, und mit kurzem Miste vollgefüllte Beet etwa 24 Stunden, oder, wenn Regen erfolgt, so lange offen liegen gelassen, daß der Mist ein wenig abtrocknen können, (weil er sonst schimmlicht werden, und nachher den guten Wachsthum des Spargels aufhalten würde,) lasse man denselben niedertreten. Er wird dann zur Hälfte niedriger werden, und das ausgegrabene Beet nur zur Hälfte voll bleiben, und auf 6 Zoll tief wieder ledig werden.

i) Diese obere Hälfte des nun halb mit zusammengetretenen Miste angefülleten Beetes lasse man mit einem Theile der zuvor auf die Seite geworfenen Erde, aus welcher man alle Steine *) und Unkrautwurzeln aufs sorgfältigste auslesen lassen muß, jedoch nicht anders, als bey guter trockner Witterung und Sonnenscheine wieder füllen, und dem Gartenboden gleich machen.

k) Darauf trete man, jedoch bey trockner Witterung, auch diese Erde, womit das Beet wieder voll gefüllet ist, fest zusammen; werfe den noch zur Seite liegenden Rest der zuvor ausgegra-

*) Wer es bey der Anlegung neuer Beete versäumet, dieselben von Steinen zu reinigen, dem wirds nachher gereuen, wenn ihn dieselben bey dem Stechen hinderlich sind.

gegrabenen Erde auch darauf; trete dann die aufgeworfene Erde zusammen; harke darauf das Beet eben; und mache es an allen vier Seiten egal. Und nun wird dieses zubereitete Beet etwa $\frac{1}{2}$ Fuß höher seyn, als der übrige Boden des Gartens.

1) Die Wege zwischen den Spargelbeeten müssen 2 Fuß breit, durchaus aber nicht enger, als $1\frac{1}{2}$ Fuß breit seyn [1]).

3) Das zubereitete Beet theile man auf folgende Weise ab:

a) Man ziehe die Gartenlinie, gerade auf der Mitte des $3\frac{1}{2}$ Fuß breitgemachten Beetes, in die Länge hinunter; und stecke, nach dem Maaßstabe, alle 2 Fuß weit von einander, einen geraden, etwa 1 Fuß langen, und eines kleinen Fingers dicken Stock, jedoch etwas tief, in das Beet.

b) Dann ziehe man die Linie auf der einen Seite des Beetes 1 Fuß weit von jener abgezeichneten

---

1) N. A. der Spargel treibt seine Stangen in der Folge der Jahre immer mehr seitwärts hervor, und nach 10 : 12 Jahren breitet er sich, nach den Zwischenwegen zu, solchergestalt aus, daß ein anfangs $1\frac{1}{2}$ Fuß breit gewesener Weg kaum $\frac{1}{2}$ Fuß breit bleibt. Innerhalb etwa 20 Jahren liefen mir 2 Beete mit einem $1\frac{1}{2}$ Fuß breiten Zwischenwege so zusammen, daß ich endlich, um doch einen wenigstens 1 Fuß breiten Zwischenweg vorbehalten, viele in den Weg gewachsene Stöcke ausgraben lassen mußte. Die Zwischenwege müssen also volle 2 Fuß breit seyn.

neten mittelsten Reihe, ebenfalls die Länge des Beetes hinunter; und stecke auch, jede 2 Fuß weit von einander, einen solchen Stock, jedoch gegen die Stöcke der mittelsten Reihe ins Kreuz.

c) Mit der andern Hälfte des Beetes auf der andern Seite der mittelsten abgezeichneten Reihe verfahre man eben so. Und so bleibt dann, auf jeder Seite der abgezeichneten beiden äußersten Reihen, nach den Wegen zu, in die Länge des Beetes hinunter, ein etwa $\frac{3}{4}$ Fuß breiter lediger Raum.

d) Der Spargel kömmt auf diese Weise in den Reihen selbst, oder die Länge des Beetes hinunter, 2 Fuß weit von einander. Und da die beiden äußersten Reihen 1 Fuß weit von der mittelsten Reihe entfernt sind, die Stöcke aber gegen dieselbe ins Kreuz gesteckt sind: so kömmt er von dem in den Reihen daneben, oder in der Queere, etwa $1\frac{1}{2}$ Fuß weit zu liegen, wie folgende Figur ausweiset*):

Novemb. oder Dec. 1775.

4) Mit dem Legen des Saamens in das abgetheilte Beet verfahre man folgendermaaßen:

a)

*) S. die dritte Anmerkung.

a) Auf jeder abgetheilten Stelle, wo ein Stock eingesteckt ist, mache man ein 6 Zoll, oder ½ Fuß tiefes Loch, in Form eines Hutkopfes, und also ohngefähr 1 Fuß im Durchschnitte groß; lasse aber den zum Zeichen eingesteckten Stock unverrückt stehen, — und drücke denselben, so wie das Loch mittelst Herausnehmung der Erde tiefer macht, allenfalls etwas tiefer hinein, — damit er, wenn nun das runde Loch bis auf ½ Fuß tief, auch noch wol einige Zoll tiefer wird, nicht umfalle, sondern den ihm nach der Linie und dem Maaßstabe gegebenen Platz genau behalte. Da das ganze Beet zuvor festgetreten ist, so lassen sich diese runden Löcher vermittelst einer Gartenkelle, oder eines alten Messers, und ohne wieder zuzufallen, leicht machen. Die herauszunehmende Erde kann entweder in Mulden und alten Körben weggetragen, oder in den Weg geschüttet werden, der ja ohnedem jetzt noch ½ Fuß niedriger ist, als das Beet, und füglich etwas erhöhet werden kann, — weil das Beet, wie wir in der Folge sehen werden, doch künftig nach und nach noch fast um ½ Fuß höher gemacht wird, und sonst gegen den Weg zu hoch seyn würde.

b) Sind die Löcher auf einem Beete fertig, so probire man den Saamen. Manche Körner sind taub, und gehen nicht auf. Diese von den ächten abzusondern, schütte man den Saamen in ein Gefäß mit Wasser; rühre ihn in demselben um;

um; werfe alle obenauf schwimmende Körner weg; und behalte nur die zu Boden gefallenen Körner.

c) Von den ächt befundenen Körnern lege man, nachdem man dieselbe zuvor wiederum hat trocken werden lassen, weil sie naß sich nicht gut einlegen lassen, in jedes jener Löcher vier; und zwar auf jede der vier Seiten des nach dem Maaßstabe in demselben steckenden Stockes, etwa 1 Zoll weit von demselben, ein Korn. Man drücke nemlich mit dem Finger 1 Zoll tief in die Erde; und lege in jedes so neben dem Stocke gemachte Loch ein Saamenkorn; und scharre dasselbe, (nicht aber das größere in Form eines Hutkopfs gemachte Loch,) mit dem Finger zu. Und nun ist mit dieser Legung des Saamens, die auch noch im December geschehen kann, die Herbstarbeit zu Ende.

d) Weil aber auch Fälle kommen können, daß auf einer oder der andern Stelle die Pflanzen im folgenden Sommer verunglücken, und man, um das Beet vollzählig zu haben, auf solche ledige Stelle eine Pflanze nachlegen muß: so säe man, in eben dem Herbste, da man den Spargel anlegt, etwas Saamen auf ein besonderes Beet, um Pflanzen in Vorrath zu haben *).

5)

*) Eine Anweisung dazu findet man im zweyten Abschnitte dieser Abhandlung, unter N. 1.

5) Wenn der Saamen im folgen. Frühjahr 1776. den ersten Frühjahre aufgegangen ist, hat man folgendes zu beobachten:

a) Der Saamen treibt, weil er während des Winters in der Erde gelegen, und sein sonst sehr harter Keim durch die Winterfeuchtigkeit erweckt ist, die jungen Pflänzlein im April hervor*). Und nun besorge man recht sorgfältig die baldige Ausgätung des zugleich mit hervorkeimenden Unkrautes. Besonders ziehe man dasselbe neben den zu einem Zeichen noch stehenden Stöcken, um welche die 4 Körner gelegt sind, sorgfältig und behutsam weg, damit keine Spargelpflanze mit aus- oder losgerissen werde.

b) Hätte man es im Herbste versäumet, den Saamen zu legen, so kann man es noch im Jenner und Februarius verrichten. Verschiebet man es aber bis in den März und April, so müssen die Körner zuvor 5 bis 6 Tage in einem geheizten Zimmer in Wasser gelegt werden, — weil sich sonst ihr Keim bey erfolgender Trockniß, Wärme, und rohen Winden zu spät, oder wol gar nicht aufschließen würde. Des geschehenen Einweichens ohngeachtet, dauret es doch oft vier bis sechs Wochen, ehe sie aufgehen, und viele Körner bleiben gar aus, weil sie vermuthlich nicht von dem Staube der männlichen Stau-

den

*) S. die vierte Anmerkung.

den gehörig befruchtet gewesen sind *). Sollte es sich fügen, daß man, wenn nun die Körner lange genug im Wasser gelegen haben, verhindert würde, sie zu legen: so bedecke und vermenge man sie, nachdem man das Wasser abgegossen, mit feuchter Erde, oder mit Sande; und erhalte sie so feucht, bis man, und wäre es auch erst nach 14 Tagen, zum Legen Zeit hat. Jedoch ist die Legung des Saamens im Herbste der im Frühjahre in alle Wege vorzuziehen; außer daß es in solchen Gärten, die im Winter unter Wasser gesetzt zu werden pflegen, rathsamer ist, den Saamen erst dann zu legen, wenn der Garten wieder abgetrocknet ist. Ich weiß ein Exempel, daß auf zwey im Herbste gelegten Beeten, die im Winter unter Wasser kamen, kein einziges Korn aufgegangen ist, — obgleich das einen Garten überschwemmende Wasser, wenn es auch ganze Monathe über demselben stehet, den Saamen selbst nicht faulend macht; sintemal ich auf solchen Beeten, die im Winter unter Wasser gesetzt gewesen, im folgenden Frühjahre, von den im Jahre vorher daselbst ausgefallenen Saamen von Salad, Portulac, Saturey, Spargel und Sonnenblumen jährlich Pflanzen habe aufgehen gesehen. Weil jedoch in solchen Gärten, wenn das Wasser von starken Wellen bewegt wird, die

*) S. die fünfte Anmerkung.

die gelegten Spargelkörner, besonders, wenn der Garten etwas schräg liegt, weggespület werden können, so ists auf diesen Fall besser, den Spargelsaamen im Frühjahre zu legen.

c) Sind die Spargelpflänzlein ohngefähr 2 Zoll, oder eines kleinen Fingers lang, so lasse man bey jedem Stocke nur eine stehen, und zwar diejenige, welche die meisten Sprossen getrieben hat, und ziehe die zweyte, dritte oder vierte aus. Dies Aufziehen darf aber nicht länger verschoben werden, weil sonst die Wurzeln der Pflanzen zu groß werden, und diejenige, die stehen bleiben soll, im Wachsthume stöhren würden *).

d) Nun hat man bis an den November keine weitere Beschäftigung, als daß man das Beet aufs sorgfältigste von Unkraute rein hält, damit *theils* die jungen Pflanzen nicht ersticken, theils ihnen von dem Unkraute die Nahrung nicht entzogen werde; und sowol im Frühjahre, ehe die Pflanzen aufgegangen sind, in die Löcher bey dürren Ostwinden, und trockner Witterung um Mittag bey warmen Sonnenscheine, als auch den Sommer über, wenn eine anhaltende dürre Zeit einfiele, des Abends, an die Pflanzen etwas Wasser gießt, damit sie nicht verdorren.

Herbst 1776. 6) Im folgenden ersten Herbste

a) werden zwar die in Form eines Hutkopfes ge-

*) S. die sechste Anmerkung.

gemachten Löcher, in welchen die Pflänzlein stehen, von selbst schon ziemlich zugefallen seyn. Ehe man jedoch die gegen den November gelb und trocken werdenden Stengel der Pflanzen abschneidet, fülle man um die Stengel herum, nachdem man nun allenfalls die bisher zu einem Zeichen stehen gebliebenen Stöcke ausgezogen hat, das ganze Loch mit guter, feiner, fetter Erde voll, damit das Beet ganz eben und egal werde. Und nun liegen alle Pflanzen ohngefähr 6 bis 7 Zoll tief, welches sie noch nicht würden, wenn man sie nicht in Hutkopfsförmige Löcher gelegt hätte.

b) Darauf schneide man die dürre gewordenen Stengel der Pflanzen, die zum Theil 1 Fuß hoch, und wohl noch etwas höher, zum Theil auch, wenn man in dürren Zeiten das Begießen versäumet hat, etwas niedriger zu seyn pflegen, einer Handbreit hoch über der Erde ab. Würde man die Stengel eher, als sie gelb und trocken geworden, abschneiden, so würde der Stock aufs neue zu treiben anfangen, und sich dadurch entkräften; auch würde dadurch der Umlauf des Saftes in den Saftröhren gehemmt werden, und die Wurzel zu stocken anfangen.

c) Um die Mitte des Novembers bedecke man das ganze Beet, wenn man es zuvor in dem ledigen Zwischenraume zwischen den Pflanzen in der Oberfläche mit einer zackigen Hacke etwa 2 Zoll hoch aufgelockert, und von allem Unkraute, insonderheit von dem in fetten Boden häufig her-

vor-

vortreibenden Grase gereinigt hat, einer Hand breit oder $\frac{1}{2}$ Fuß hoch mit Kühmiste. Je kürzer, verfaulter und fetter derselbe ist, desto besser ist es, und desto besser werden die Pflanzen im folgenden Jahre treiben *).

d) Fügt es sich, daß an dieser oder jener Stelle eine Pflanze fehlt, welches sich besonders dann oft zuträgt, wenn ein trocknes Jahr gewesen, und die Begießung des gelegten Saamens, oder der aufgegangenen Pflanzen versäumt ist, oder die eben hervorgekeimten Pflänzlein bey zu spät verrichtetem Gäten mit ausgegätet sind: so schlage man in die ledige Stelle einen Pfahl, zum Zeichen, daß man auf dieselbe im folgenden Frühjahre eine Pflanze nachlegen müsse.

e) Die Wege zwischen den Beeten lasse man 1 bis $1\frac{1}{2}$ Fuß tief umgraben, damit sich vermittelst ihrer die Winterfeuchtigkeit einziehen, und die Wurzeln der Pflanzen stärken könne.

7) Im zweyten Frühjahre Frühjahr 1777.

a) entledige man gegen das Ende des März das Beet von dem ihm übergelegten Miste; jedoch so, daß man nur den längern ab-, und in den Weg harke, — woselbst er bis in den folgenden Herbst eingegraben liegen bleibt, und während des Sommers zu guter Erde wird. Den ganz kurzen Mist aber lasse man auf dem Beete liegen;

*) S. die siebente Anmerkung.

bringe auf denselben, ohne das Beet weiter gerührt zu haben, 2 bis 3 Zoll hoch gute Erde; und harke dann das Beet zurecht. Und nun liegen die Pflanzen schon fast 10 Zoll tief, und in einem schweren und von Natur festen Boden tief genug.

b) Wohin man etwa im Herbste vorher einen Stock gesetzt hat, zum Zeichen, daß auf solcher Stelle eine Pflanze fehle: dahin setze man zu Ende des März, aber nicht später, weil der Spargel nun schon zu treiben anfängt, eine Pflanze, damit das Beet wieder vollzählig werde. Eine Anweisung dazu findet man im zweyten Abschnitte dieser Abhandlung *).

c) Man säe nicht nur nichts auf das nun zurecht gemachte Beet, sondern halte dasselbe auch bis in den Herbst von Unkraute beständig rein **).

d) Kurz vorher, ehe der Spargel hervortreibt, etwa im Anfange des Aprils, überharke man die Beete noch einmal bey recht warmem Sonnenscheine, um das hervorgekeimte Unkraut jung zu zerstören.

e) Im Anfange des Aprils, auch wohl erst nach der ersten Hälfte desselben, werden die Stangen hervorkommen, und bereits dicker seyn, als im

*) S. die siebenzehnte Anmerkung.
**) S. die achte Anmerkung.

Im vorigen Jahre. Man lasse sich aber nicht reizen, diejenigen, die etwa zur Speise brauchbar seyn möchten, abzustechen. Ich weiß Exempel, daß man sich, so dünn die Stangen auch noch waren, dennoch dazu hat reizen lassen, daß aber der Spargel dann auch schon im folgenden Jahre wieder abzunehmen angefangen hat.

8) Im zweyten Herbste Herbst 1777.

a) werden die gegen den November dürre werdenden Stangen abermal abgeschnitten;

b) Das Beet von allem Unkraute gänzlich gereiniget;

c) Die Erde in den ledigen Zwischenräumen mit einer zackigen Hacke einige Zoll tief aufgelockert;

d) Von dem im vorigen Frühjahre in den Weg getretenen, und nun zu Erde gewordenen, oder wenigstens stark vermoderten Miste, einige Zoll hoch Erde über das Beet gebracht, wenn es allenfalls noch höher werden darf;

e) Die Wege umgegraben *);

f) und um die Mitte des Novembers das ganze Beet, so, wie im vorigen November, mit kurzen Miste bedeckt.

Frühjahr 1778. 9) Im dritten Frühjahre

a) lasse man gegen das Ende des März den langen Mist abermal ab., und in den Weg harken;

*) S. die neunte Anmerkung.

ken; oder, wenn der Weg schon hoch genug ist, denselben bey Seite schaffen.

b) Den kürzern Mist lasse man liegen; und bringe auf denselben, ohne das Beet aufzulockern, einige Zoll hoch gute Erde; harke das Beet eben; und besäe oder bepflanze es mit nichts.

c) Von der Mitte des April an, werden nun die durch allgemach geschehenes Erhöhen des Beetes beynahe 1 Fuß tief liegende Pflanzen schon solche Stangen treiben, die vielen ein Reiz sind, sie zur Speise abzustechen, weil sie nun, nach der in den beiden vorhergehenden Jahren beobachteten guten Wartung, fast alle schon ihre gewöhnliche Dicke haben. Man wird aber, wenn man sich dazu reizen läßt, die unangenehme Erfahrung bekommen, daß der Spargel dann von Jahren zu Jahren abnimmt, dünner, in wenig Jahren ganz unbrauchbar wird, und nur Suppenspargel bleibt *).

d) Man lasse in diesem dritten Jahre den Spargel noch aufschießen, und halte ihn sorgfältig von Unkraute rein. Die Reinhaltung von Unkraute ist ihm eben eine solche Stärkung, als ihm die Pflege mit dem ihm im Winter übergelegten Miste ist.

10) Im dritten Herbste, und in allen folgenden, Herbst 1778.

a) ist eben das zu beobachten, was auf den vorigen Herbst vorgeschrieben ist;

b)

*) S. die zehnte Anmerkung.

b) und dahin zu sehen, daß von den, an den Stangen nun gewachsenen und reif gewordenen Saamenbeeren, keine auf dem Lande liegen bleibe, damit nicht im künftigen Frühjahre junge Pflanzen hervorkeimen *).

c) Die Erde in den ledigen Zwischenräumen um die Spargelstöcke ist allezeit einige Zoll tief aufzulockern, — damit die Fettigkeit von dem überzulegenden Miste, und die Winterfeuchtigkeit zu den Wurzeln der Spargelstöcke ungehindert eindringen könne; jedoch ist nur so lange nach und nach neue Erde aufzubringen, als die Pflanzen noch etwa nicht 1 Fuß tief liegen, welches aber, wenn man die vorigen Anweisungen genau beobachtet hat, nun schon seyn wird.

11) Im vierten Frühjahr, und in Frühjahr 1779. allen folgenden

a) lasse man den Mist um die Mitte des März, ehe die Schossen treiben, gänzlich abharken; und

b) Hacke darauf das Beet, ohne es mit Umgraben, oder mit Umstechen zu beunruhigen, (denn der Spargel liebt einen natürlich festen Boden (a), und kann es nicht vertragen, daß die

*) S. die eilfte Anmerkung.

(a) Ich habe oft wahrgenommen, daß die horizontal gewachsenen feinen Zasern der Wurzeln einer Pflanze durch ein in der Erde gelegenes Stückchen

Krone seiner Wurzel mit der Schute oder Mistgabel beschädiget werde,) mit einer starken zackigen Hacke einige Zoll tief scharf um, und harke es eben.

c)

chen Holz durchgewachsen sind. Nie aber habe ich es mehr wahrgenommen, als an den Zasern der Spargelpflanzen, die ich in solche Holzerde gesäet hatte, die aus Mangel der Zeit nur durch ein grobes, und nicht durch ein feines Sieb gesichtet war. Selbst die feinsten Zasern waren durch Stückchen Holz gewachsen, welche erst so wenig vermodert waren, daß ich sie kaum durchbrechen konnte. Ein Beweis, daß dem Spargel die Erde nicht zu fest seyn kann. Denn, wachsen selbst die feinsten Zasern, wenn sie gegen ein Stück angefaultes Holz treffen, nicht um dasselbe hinum, sondern durch dasselbe gerade hindurch, so werden auch die Schossen in fester Erde heraufwachsen können. Doch das, was ich jetzt gesagt, beweiset noch weiter nichts, als daß der Spargel aus einem nicht umgegrabenen Boden hervortreiben könne. Ich kann aber auch beweisen, daß er einen natürlich festen Boden liebe. Man besäe zwey Beete mit Spargelsaamen, und trete das eine, wenn das Erdreich recht trocken ist, fest zu, das andere aber lasse man so lose liegen, als es durch das Umgraben geworden ist; und man wird wenigstens, wenn man erst im Frühjahre gesäet hat, auf dem zugetretenen Beete ungleich stärkere Pflanzen bekommen, weil sich in diesem die fruchtbare Feuchtigkeit länger erhält, als in losem Lande, wo Sonne und Wind dieselbe leichter auszehren, folglich der Spargel in demselben mehr Nahrung hat, als in losem Lande. Noch ein anderer Beweis, der sich auch auf die Erfahrung gründet, mag dieser seyn: Im Herbste des Jahrs 1761. waren von den Kriegsvölkern um den Ort, wohin ich 1762. befördert wurde, alle Zäune weggerissen.

Ein

c) Wenn der Spargel hervorschießt, sticht man ihn ab, jedoch nur die dickern, und nicht die ganz dünnen Pfeifen, die kaum die Dicke eines Pfeifenstiels haben. Man läßt diese dünnern

---

Ein Pfarrgarten, auf welchem vier Spargelfelder waren, war auch, nicht allein ohne Zaun, sondern es gieng sogar den ganzen Winter über denselben ein Fußsteig nach einem benachbarten Dorfe. Die Spargelfelder lagen gerade da, wo der Ausgang dieses Weges durch den Garten war, und waren also sehr fest getreten. Ein Mann, dessen Beruf es erforderte, sehr oft des Morgens ganz früh diesen Weg zu gehen, und der diese Beete kannte, siehet bey dieser Gelegenheit zu, ob nicht etwa Spargel hervorkomme, und weil die Pfarre eben unbesetzt war, folglich der Spargel keinen Herrn hatte, so sticht er den in Ueberfluß, und mit sehr dicken Stangen hervorkommenden Spargel alle Morgen frühe ab. Eben dieser Mann, und andere, die diese Beete vorher gekannt hatten, und sie nachher noch sahen und kannten, haben mir versichert, daß weder vorher noch nachher jemals auf denselben so dicker Spargel gewesen, als in dem Vacanzjahre. Nun gebe ich zwar gerne zu, daß der Spargel nachher aus der Ursache nicht so gut gewesen sey, weil er in der Kriegszeit von Queken durchwachsen, und in der Vacanz von einem jeden über den Garten gehenden, und vermuthlich sehr unbehutsam, auch bis Jacobi, da ich antrat, immerfort gestochen worden. Aber warum brachte er denn eben im Vacanzjahre, da er nicht allein nicht bearbeitet, sondern sogar von den Fußgängern ziemlich fest getreten war, so vorzügliche Stangen? Ein Beweis, daß er einen festen Boden liebt. Mir sind dergleichen Exempel aus der Zeit des Krieges noch mehrere bekannt. Ich habe aber nur jenes eine anführen wollen, was meinen eigenen Spargel betraf, und

worüber

nern aufwachsen, damit sich der Stock stärke; neben diesen dünnen Stangen stärkere Augen ansetze, und in den folgenden Jahren lauter dicke Stangen treibe [2]).

d) Zum Spargelstechen bedienet man sich eines scharfen Messers mit einer ziemlich langen, schmalen, und vorn nicht rund gebogenen, sondern spitz zu gehenden Klinge. Eine vorn bäuchige Klinge schneidet die Stange nicht gerade ab, sondern macht, daß man zum Nachtheile des Stocks nachfeilen muß, und die Stange nicht mit einem Schnitte abschneiden kann.

e) Wenn man eine Stange stechen will, muß man, (um zu sehen, ob nicht etwa neben derselben eine andere hervortreibe, die man sonst beschädigen möchte,) an der einen Seite derselben hinunter die Erde mit dem Messer einige Zoll tief behut-

---

worüber ich viele Zeugen hatte. Man wird mir jene Erzählung um so viel leichter zu gute halten, je wichtiger ihr Einfluß in die Handhabung des Spargels ist *).

*) S. die zwölfte Anmerkung A.

2) N. U. Ich habe oft, wenn aus einem Spargelstocke erst eine oder einige ganz dünne, und nachher dicke Stangen, oder erst dicke und dann dünne Stangen hervortrieben, urtheilen gehört, es würden auf solcher Stelle zwey Pflanzen beysammen liegen, deren eine von der andern unterdrückt werde. Dies mag nun freylich oft der Fall seyn. Inzwischen habe ich auf solchen Stellen, auf welche zuverlässig nur Eine Pflanze gepflanzt war, neben den dicken Stangen oft dünne Stangen gesehen.

hutsam zur Seite scharren, und dann unten in dieser gemachten Oefnung schräg in der Stange hinunter, und sie so mit einem Schnitte abschneiden. Schnitte man die Stange in die Queere ab, so würde man die, welche etwa neben ihr hervortreibt, verletzen und ihr Hervortreiben hindern.

f) Schneidet man, wenn der Spargel nicht tief genug liegt, mit dem Messer in die Krone des Stocks, so tödtet man den ganzen Stock*).

g) Nie muß man Stangen stechen, die bereits über 2 Zoll hoch hervorgeschossen sind.

h) In recht warmen Tagen treibt der Spargel sehr häufig hervor, und wenn man ihn nur alle Morgen sticht, so verliert der, welcher gleich nach dem Stechen hervorgeschossen ist, und bis an den andern Morgen stehen bleibt, seine Farbe. Um ihm nun die Farbe sowol, als auch ihn zart zu erhalten, lasse man sich, je nachdem man viel Spargel hat, von dem Töpfer einige hundert 3 Zoll hohe kleine Kruken, von der Art, worin man die Salben auf den Apotheken bekömmt, machen, und stelle dieselben gelegentlich über die nach dem Stechen den Tag über hervorkommenden Stangen. Man hat davon außer dem, daß der Spargel weiß und zart bleibt, auch die Bequemlichkeit, daß man am andern Morgen die Stangen alle findet, und keine übersiehet. Wer dergleichen

*) S. die zwölfte Anmerkung. B.

gleichen Kruken, die nicht glasirt zu seyn brauchen, bey hunderten machen läßt, wird für das Stück nur 1 bis 2 Pfennig zu bezahlen haben *).

i) Wo hie und da im May und spaterhin junge Spargelpflanzen aufgehen, muß man sie sofort ausziehen. Ließe man sie stehen, so entzögen sie theils dem auf dem Beete liegenden Spargel die Nahrung, theils würden sie selbst doch nie brauchbar, weil sie nur in der Oberfläche liegen **) 3).

II.

---

*) S. die dreyzehnte Anmerkung.

**) S. die drey und zwanzigste Anmerkung.

3) N. A. Die aus den, im vorhergehenden Herbste abgefallenen Saamenbeeren, in jedem folgenden Frühjahr, wie Unkraut, hervorsprießenden jungen Spargelpflanzen, sind, wenn sie nicht herausgerissen werden, der Verderb der Spargelbeete Denn eines Theils liegen sie gewöhnlich ganz flach unter der Erde, und breiten also ihre Wurzeln in der Oberfläche des Beetes umher aus; andern Theils stehen sie oft Haufenweise solchergestalt beysammen, daß in einer Weite von 1 Quadratfuß oft 40 und mehr Stangen zugleich hervorkommen, und ihre in der Oberfläche des Beetes sich ausbreitenden Wurzeln nehmen also einen ziemlichen Raum ein. Die alten Spargelstöcke hingegen liegen tief in der Erde. Und da die von ausgefallenem Saamen entstandenen Pflanzen in der Oberfläche des Beetes gleichsam ein neues Beet bilden, so liegt dann Spargel auf Spargel, und der zu unten liegende alte Spargel muß also ersticken. Der nun aber in der Oberfläche des Beetes wachsende Spargel, kann, weil er sehr flach, und dicht beysammen, und überdem oft Haufenweise auf Einer Stelle beysammen liegt, nur

sehr

* * *

II.

Anlegung der Spargelfelder aus Pflanzen.

1) Einjährige Pflanzen sind dazu die besten. Kann man dieselben nicht zuverlässig gut bekommen, so ziehe man sie selbst aus Saamen, der die Beschaffenheit hat, die ich vorher angewiesen habe.

Den Saamen säe man im November oder December in gute, feine, fette, und stark mit kurzem Kuhmiste gedüngte Erde, jedoch nicht dichter, als daß auf alle 6 Zoll etwa 1 Korn falle, und

---

sehr dünne Stangen treiben. Da sich nun dieses Uebel nach und nach entspinnet, so wie auch von Jahr zu Jahr aus dem ausgefallenen Saamen in der Oberfläche des Beetes neue Spargelstöcke entstehen, so glaubt man denn, der Spargel sey in der Folge der Jahre nach und nach ausgeartet, da er doch wirklich nicht ausgeartet ist, sondern nur die in der Tiefe liegenden Stöcke durch die in der Oberfläche entstehenden Pflanzen erstickt sind. Wer also die vermeinte Ausartung guter Spargelbeete verhüten will, reiße mit gehöriger Sorgfalt alle aus ausgefallenen Saamen hervorsprießende Pflanzen aus. Wirklich guter Spargel wird dann, wenn er übrigens gehörig behandelt wird, (d. h. wenn er im Winter gehörig bemistet, allezeit von Unkraute rein gehalten, beym Stechen an der Krone der Wurzel nicht beschädigt, und nicht zu spät in den Sommer gestochen wird) nicht so bald ausarten, sondern nach zwanzig Jahren, (länger reichen meine Erfahrungen nicht, weil ich meinen Wohnort oft verändert habe,) noch eben so starke Stangen geben, als im Anfange.

und harke ihn ein; kann man ihn aber nicht eher, als im Frühjahre säen, so trete man das damit besäete Beet sogleich fest zusammen, weil die Pflanzen in einem festen Boden allezeit am besten wachsen. Im Herbste ist das Zusammentreten jedoch unnöthig, weil sich die Erde im Winter von selbst genug lagert. Man kann sie auch mit einem Erbsenpflänzer reihenweise nach der Linie pflanzen, da man denn in jedes 2 Zoll von dem andern entfernte Loch 1 Korn wirft, und die Reihen ein Fuß weit aus einander macht.

Im folgenden April, wenn der Saamen im Herbste gesäet ist, sonst aber erst im May oder Junius, kommen die Pflanzen hervor. Dann halte man sie von Unkraute völlig rein; und wenn man die Körner in Pflänzerlöcher gelegt gehabt hat, reiße man eine junge Pflanze um die andere sammt ihrer Wurzel heraus, damit jede Pflanze in der Reihe 4 Zoll weit Raum bekomme. Wenn man sie hingegen nicht gepflanzt, sondern gesäet hat, so verziehe man sie so weit, daß jede Pflanze $\frac{1}{2}$ Fuß weit Raum bekömmt. Wenn man sie nachher im folgenden Frühjahre zum Verpflanzen aufnimmt, (wie ich gleich zeigen werde,) so wird man, wenn man sie in recht guter, gut gedüngter, zusammengetretener, von Unkraut rein gehaltener Erde, einzeln stehend gezogen hat, die Pflanzen so groß, und mit so langen und starken Wurzeln, und mit einer mit so vielen und ziemlich starken Treibaugen versehen

henen Krone finden, daß man nicht nöthig hat, sie erst noch ein Jahr stehen zu lassen. Der Rath der mehresten Gartenschriftsteller, daß man zwey- oder dreyjährige Pflanzen nehmen solle, wird also in diesem Falle nicht Statt finden, sondern bloß auf solche Pflanzen einzuschränken seyn, die in schlechter Erde und dichtstehend gezogen sind. Die Erfahrung wird es jeden, der es versucht, lehren, daß gute einjährige Pflanzen, (aber gut müssen sie freylich seyn,) sich besser arten, als zwey- oder mehrjährige Pflanzen *).

2) Im folgenden Herbste verpflanze man sie noch nicht. Sie werden, wenn man sie im Herbste versetzt, weil sie sich dann vor dem Winter nicht mehr bewurzeln können, während desselben leicht schimmlich, und verderben. Wenigstens in sehr feuchtem Boden darf es nie geschehen. Bey ganz trocknem Boden möchte es eine Ausnahme leiden. In England hält man jedoch den März für die beste Zeit dazu.

Aber man bereite die Beete, die man mit ihnen im folgenden Frühjahre belegen will, schon im October oder November, auf eben die Art, wie ich es zuvor bereits angezeigt habe; schneide im November die trocken werdenden Stengel der Pflanzen einer Handbreit über der Erde ab, und bedecke sie mit kurzem Miste.

3) Im

*) S. die vierzehnte Anmerkung.

3) Im folgenden März, oder zu An-fange des April, zu einer Zeit, da die Erde nicht mehr naß und schmierig, sondern fein trocken ist, (weil sonst die Pflanzen schimmlich werden würden,) theile man die im Herbste zubereiteten Beete so ab, wie ich zuvor gezeigt habe, und mache auf eben die Art 6 Zoll tiefe Löcher in Form einem Hutkopfes *). 1776.

4) Nun hebe man die Pflanzen mit einer dreyzackigen (etwas engen) Mistgabel behutsam aus; wende gehörige Sorgfalt an, daß die Wurzeln nicht mit Gewalt losgerissen werden, damit die Krone nicht beschädigt werde, maßen sonst die Pflanze verdirbt; schneide darauf die Spitze einer jeden Wurzel, selbst die feinen zaserigen Wurzeln etwas ab**); und wähle aus den aufgenommenen Pflanzen zum Versetzen nur diejenigen, die groß und stark sind, und dicke und viele Wurzeln, und viele Augen, und beym Aufnehmen an der Krone keinen Schaden gelitten haben. Die beschädigten, und die kleinen, welche kaum 3 bis 4 Hauptwurzeln, und also auch eine mit nur wenig Augen besetzte Krone haben, werfe man als untauglich weg. Einen Theil der Pflanzen aber lasse man auf dem Pflanzenbeete stehen, um, wenn im ersten Sommer einige von den umgelegten

*) S. die funfzehnte Anmerkung.
**) S. die sechszehnte Anmerkung.

legten nicht anglengen, Pflanzen zum Nachlegen vorräthig zu haben *).

5) Die ausgewählten Pflanzen setze man nun sogleich, ehe Luft und Sonne ihre Feuchtigkeit verzehren, in die bereits zubereiteten Löcher, aus denen man den zum Zeichen gesetzten Stock nun wegwerfen kann, und zwar in jedes Loch nur eine Pflanze **). In der Mitte des Loches mache man nemlich mit den Fingern einen kleinen Hügel von Erde; auf diesen setze man die Pflanze, so, daß die Krone derselben aufrecht stehe; und breite ihre Wurzeln, wie Speichen eines Rades, im Zirkel ordentlich umher. Dann bedecke man, mit einer handvoll Erde nach der andern, zuerst die umher ausgebreiteten Wurzeln so behutsam, daß die ganze Pflanze ihre Lage behalte; drücke die auf die Wurzeln gelegte Erde mit der Hand etwas an, damit dieselben fest zu liegen kommen; werfe darnach noch allgemach auf die Krone etwas Erde; und fülle darauf das ganze Loch ganz voll Erde, (die aber da, wo die Krone liegt, damit die Augen nicht abgebrochen werden mögen, nicht fest gedrückt wird,) so daß das Beet gleich werde, und die Pflanze nun etwa $\frac{1}{2}$ Fuß hoch Erde über sich habe ***).

Um

*) S. die siebenzehnte Anmerkung.
**) S. die achtzehnte Anmerkung.
***) S. die neunzehnte Anmerkung.

Um die Mitte des April und fernerhin kommen die gelegten Pflanzen, wie Hopfenkeime hervor. Dann halte man sie vom Unkraute beständig rein, und besäe und bepflanze das Beet ja nicht mit Salade u. d. gl.

Herbst 1776. 6) Im folgenden ersten Herbste nach der Pflanzung und fernerhin, ist eben das zu beobachten, was zuvor bey Legung des Spargels aus Körnern, in Ansehung des zwyten Herbstes, Frühjahr 1777. des dritten Frühjahrs, dritten Herbstes, Herbst 1777. und vierten Frühjahrs vorgeschrieben ist, Frühjahr 1778. und kann der aus Pflanzen angelegte Spargel, wenn er zwey Jahre geschlossen, im dritten Frühjahr gestochen werden.

Sollte hie und da eine von den gelegten Pflanzen keine Schossen treiben, und also vermultert seyn, welches sich oft zuträgt, wenn entweder die Krone der Pflanze beym Ausnehmen durch gewaltsames Losreißen der Wurzeln beschädigt; oder wenn der Boden leimich und fest, und mit mehr als 6 Zoll hoch Erde bedeckt ist; oder gar harte Erdklümpe und Steine auf das Herz gefallen sind; oder die Pflanze wohl gar unmittelbar in den Mist gesetzt ist; oder bald nach der Pflanzung, und ehe die Pflanze angewurzelt ist, eine sehr trockne Zeit einfällt, und das Begießen versäumet wird; oder wenn man die Pflanzen von einem andern Orte bekommen hat, und sie, weil sie bereits lange außer der Erde gewesen, zu welk geworden sind, und man versäumt hat, sie vor dem Einpflanzen einige

Stun-

Stunden in Wasser zu legen, und sie erst wieder aufquellen zu lassen; so muß man im folgenden ersten Herbste, bevor das Beet mit Miste belegt wird, die Stelle zeichnen, und im folgenden Frühjahre die fehlende Pflanze nachlegen; dann aber die nachgepflanzte auch ein Jahr später zum ersten mal stechen, und sie erst zwey Sommer aufschießen lassen.

* * *

Die Anlegung des Spargels aus Saamen soll vor der aus Pflanzen den Vorzug haben, daß die Beete länger dauren, und wenn sie gehörig gewartet und nicht vernachläßiget werden, auf zwanzig Jahre und darüber brauchbar bleiben; dagegen die aus Pflanzen nicht so lange dauren sollen 4).

Einige Schriftsteller verwerfen die Anlegung der Spargelbeete aus Samenkörnern. Sie vergleichen den aus Saamen gezogenen Spargel mit einem unverpflanzten und nicht veredelten Obstbaume. Diese Vergleichung paſ-

4) N. A. Zwey Behauptungen, welche offenbar falsch sind! Denn innerhalb einigen zwanzig Jahren, welche ich an Einem Wohnorte zugebracht habe, habe ich an beyderley Art von Spargel nicht den mindesten Unterschied bemerkt Und es ist völlig gleichgültg, ob Spargel aus Pflanzen, oder aus Saamen angelegt werde; obgleich die Anlegung desselben aus Pflanzen, wenn man Pflanzen bekommen kann, deswegen den Vorzug verdienet, weil man dann schon im dritten Frühjahre, wenn man ihn hingegen aus Saamen angelegt hat, erst im vierten Frühjahre, Spargel stechen kann.

set aber aber nicht. Denn ein unverpflanzter und nicht veredelter Baum, ob er gleich nicht allezeit so gutes Obst trägt, als ein oculirter oder gepfropfter Baum, trägt dem ungeachtet auch vieles Obst. Eben so auch unversetzter Spargel treibt viele Stangen, deren Güte und Wohlschmack aber nachher von seiner Wartung und Düngung abhänget. Ueberdem ist ja wohl niemand, der nicht schon sehr gute aus Saamen angelegte Spargelbeete gesehen hätte.

Wer die drey Jahre nicht abwarten mag, nach deren Vollendung er von solchen Beeten, die aus Körnern angelegt sind, erst im vierten Frühjahr Nutzen haben kann, sondern schon im dritten Jahre Gebrauch davon zu machen begehret, muß den Spargel aus Pflanzen anlegen, der denn schon im dritten Frühjahre, wenn er z. E. im Frühjahre 1776 gelegt wird, schon im Frühjahre 1778 gestochen werden darf. Wer jedoch die Pflanzen erst selbst ziehen wollte, dem würden doch drey volle Jahre darauf zugehen, und er thäte auf solchen Fall dennoch besser, anstatt erst Pflanzen selbst zu ziehen, die Beete selbst sogleich aus Saamen anzulegen.

Der Mist wird auf den Spargel nicht, wie man gemeiniglich glaubt, zu einer Schutzwehr gegen den Frost gelegt, sondern um der Düngung willen. Ich habe einstens neun Spargelfelder gehabt. Das übrige Garten- und Ackerland, welches gedüngt werden mußte, verstattete mir

nicht,

nicht, diese alle gehörig mit Miste zu bedecken. Die Hälfte blieb also meistens unbedeckt; aber eben diese nicht mit Miste bedeckt gewesene Hälfte brachte auch im folgenden Jahre lange nicht so gute Schossen. Verfroren war jedoch kein einziger Stock, ungeachtet einige Winter einfielen, in denen die Erde sehr tief fror.

Wenn man auf einer Stelle zwey Spargelpflanzen stehen läßt, oder mit Fleiß zwey dahin setzt, so unterdrücket entweder die eine Pflanze die andere; die eine treibt dann ziemliche, die andere aber nur dünne Stangen; oder sie bleiben beyde schlecht. Man nehme nur, um sich in der Nähe davon zu überzeugen, ein Beet zum Versetzen gesäeter Pflanzen auf, und man wird sehen, wie eine Pflanze die andere unterdrückt habe, wenn mehrere hart an einander gestanden haben.

Wenn der Spargel in schwerem, feuchtem, und kaltem Boden über $\frac{1}{2}$ Fuß tief liegt, so treibt er, weil die Sonne den Boden in der Tiefe, wo der Spargelstock liegt, nicht so zeitig erwärmen kann, als sie es in der Oberfläche des Beetes thut, seine Schossen nicht völlig so früh, als wenn er flächer liegt. Indeß ist es allezeit rathsamer, ihn nach und nach so zu erhöhen, daß er in schwerem Boden über $\frac{1}{2}$ Fuß und in leichter Erde 1 Fuß tief liege, weil man dann außer Gefahr ist, bey dem Stechen seine Krone zu beschädigen, und ihn zu tödten. Ich habe mir ehedem die Mühe genommen, meinen Spargel selbst zu stechen. Aber

aller meiner Vorsicht ungeachtet, habe ich manche Schosse abgestochen, an welcher ein Theil der Krone saß, wenn der Spargel zu flach lag. In sehr schwerem und feuchtem Boden darf er jes doch nicht tiefer, als 8 bis 9 Zoll tief liegen, ob es ihm gleich in leichtem und sandigem Boden, aus welchem er zu uns gebracht seyn soll *), gut ist, wenn er 1 Fuß tief, und auch noch tiefer liegt.

Wenn der Spargel zu flach liegt, so erhöhe man ihn nicht auf einmal, sondern in jedem Frühjahre und Herbste nicht mehr, als jedesmal etwa 3 Zoll. Ein Rath, den ich aus einem mir begegneten höchst unangenehmen Vorfalle, und also recht practisch, geben kann. Ich ließ einstens zwey aus Saamen angelegte Beete, die im dritten Jahre schon so dicke Stangen gehabt, daß es mir Ueberwindung kostete, sie nicht zu stechen, im März 1 Fuß hoch mit schwerer, schwarzer und fetter Flußerde erhöhen. Ich freuete mich auf meinen neuen Spargel, und hoffte, er sollte nun im vierten Jahre, da ich ihn zum ersten mal stechen wollte, noch dickere Stangen liefern, die ich nun überdem recht tief aus der Erde heraus zu stechen gedachte. Ich wartete, und wartete, und — mein übriger Spargel kam, nur dieser neue so sehnlich

*) Asparagus officinalis habitat in Europae arenosis. *Linn. Spec. Plant. Edit.* 3. p. 448.

lich erwartete — ließ mich vergeblich warten, — und kam gar nicht. Um Johannis war ich des Wartens müde; ich grub nach, und fand meine über 1 Fuß tief liegende Spargelstöcke, so viel ihrer waren, in dem schweren Erdreiche alle verfaulet. Ein Freund, ehe ich ihm diesen Vorfall erzählet hatte, klagte mir einen ähnlichen Vorfall. Ein Beweis, daß Spargel auch zu hoch mit Erde bedeckt werden könne, und daß es am sichersten sey, die Beete nach und nach zu erhöhen. Liegt er in sehr schwerem Boden einen guten ½ Fuß tief, so sey man zufrieden; aber man steche ihn dann auch nicht tiefer, als 2 Zoll unter der Erde, um die Krone nicht zu beschädigen*).

Wer in solchen Gegenden, wo die Gärten der Ueberschwemmung von einem Strome ausgesetzt sind, Spargel anlegen wollte, würde eine vergebliche Arbeit thun, wenn er ihn in einem Garten anlegte, der auch bisweilen mitten im Sommer unter Wasser zu kommen pflegt. Die im Winter, oder bis in den April erfolgenden Ueberschwemmungen thun dem Spargel keinen Schaden, weil das Wasser sodann kalt ist. Aber die im Junius und Julius erfolgenden Ueberschwemmungen, besonders, wenn die Felder ganze Wochen unter Wasser stehen, tödten ihn. Im Sommer des Jahrs 1771 da wegen eines Elbdeich-

*) S. die zwey und zwanzigste Anmerkung.

bruches alle Gärten an dem Orte, wo ich wohne, auf einige Wochen unter Wasser gesetzt wurden, wurden die meisten Spargelder getödtet, weil die Pflanzen faul wurden. Einige Stöcke trieben zwar im Jahre nachher hie und da eine Stange hervor, aber so dünn, daß sie zur Speise unbrauchbar waren. Nur in sehr hohen Gärten, die nicht so lange unter Wasser standen, gieng er nicht völlig zu Grunde, trieb jedoch in den folgenden Jahren nur dünne Stangen.

Man hält sich berechtigt, den Spargel bis zu Ende des Junius zu stechen. Wer ihn binnen wenig Jahren ruiniren will, kann ihn noch im Julius stechen. Wer ihn aber lange erhalten, guten dicken Spargel haben, und denselben im folgenden Frühjahre frühzeitig haben will, höret schon einige Wochen vor Johannis, auch wol schon mit einigen Feldern zu Anfange des Junius auf, damit die in der Krone hervorkommenden Augen zu den im folgenden Jahre hervorwachsenden Stangen sich gehörig stärken können *).

Wer gute Saladköpfe und dünne Spargelstengel verlangt, säet und pflanzt den Salad auf die Spargelfelder. Wer beydes guten Salad und dicke Spargel verlangt, giebt dem Salade ein besonderes Beet. Das sicherste Mittel, recht guten Suppen-Spargel zu bekommen, ist dieses, daß

*) S. die zwanzigste Anmerkung.

daß man die Spargelfelder mit Salade und allerley Pflanzen besäet, und überdem das Unkraut dreist darauf fortwachsen läßt. Der Spargel wird dann gewiß nie recht dick werden.

* * *

Wer diesen Aufsatz vom Spargel mit den in andern Gartenbüchern befindlichen Anweisungen (b) vergleicht, wird finden, daß ich in ei-

(b) Man kann vom Spargel in folgenden Büchern nachlesen: 1) Millers englisches Gärtnerlexicon, (Nürnb. 1750. Fol.) S. 81-84. und Th. 3 (Nürnb. 1758. Fol.) S. 29. 30. Eben dieselbe Abhandlung findet man in der Anleitung zur Pflanzung der vornehmsten Küchengewächse, aus Millers Lexicon, (Bern 1766. 8.) S. 89-105 Vermehrter aber liefet man sie in der zu Nürnberg seit 1769 in 4. herauskommenden, nach der 8ten englischen Ausgabe veranstalteten neuen Uebersetzung des Millerschen Lexicons 1 Th. 8. 272-282. 2) *L' Ecole du Jardin Potager* von De Combe, (nach der neuesten Ausgabe, Paris 1770. gr. 12.) S. 157-184. und die unter dem Titel: Zeihers Unterricht von Küchengewächsen, (Leipz. 1756. 8.) vorhandene Uebersetzung desselben, S. 133-155. 3) *Le Jardinier François*, (8. Edit. à Paris, 1665. 12.) p 95-97. und diejnnter dem Titel: der verständige Gartenmeister, (Hannov. 1703. 8) vorhandene Uebersetzung desselben, S. 312-315. 4) Reichards Land- und Gartenschatz, Th. 4. (Erf. 1753. 8.) S. 56-67. 5) Grotjans *Calendarium perpetuum* oder Land- und Gartencalender, Th. 2. (Goth. 1760 8.) S. 17-38. 6) Hessens Gartenlust. (1690. 4.) S. 157-163. und 1703. 4. S. 153-158. 7) Krausens

nigen Stücken von ihnen abgehe. Wo ich aber abgehe, da gründen sich meine Abweichungen auf sorgfältig angestellete eigene Beobachtungen, und auf die Erfahrungen anderer.

Von allen aber geht gänzlich ab Rammelt in seinen ökonom. Abhandlungen Th. 1. (Halle 1768. 8.) S. 57 - 63. Dieser erfahrne Gärtner lehret eine viel bequemere und wohlfeilere Art, den Spargel anzulegen, die sich ihm durch Erfahrungen und Versuche bestätigt haben soll, und wozu man gar keines Mistes bedarf, außer daß man den Spargel im Winter damit bedeckt. Man soll nemlich das Beet weder ausgraben, noch Mist hineinbringen, sondern gutes Erdreich nur 3 Fuß tif rigolen, und dann übrigens, wie sonst gewöhnlich ist, verfahren. Die Art und Weise, wie er seine Angabe bestätigt, macht mir seine angegebenen Erfahrungen sehr glaubwürdig. Ich würde auch selbst sogleich, als er seinen Versuch im J. 1768. bekannt machte, Versuche darüber angestellt haben, weil, wenn sein Vorschlag wirklich Grund hat, diese Erfindung allein seinen Namen unsterblich machen würde. Weil ich aber damals meinen Wohnort veränderte, und

an

---

kluger und sorgfältiger Gärtner, (3te Aufl. Laugensals 1754. 8.) S. 199. 8) Elsholz Gartenbau, (Cölln 1672. gr. 4.) S. 154. und Leipz. 1715. Fol. S. 213. 214. 9) Dahurons Gartenbau, (Zelle 1723. 8.) S. 17 - 23. 10) S. die ein und zwanzigste Anmerkung.

an meinem jetzigen Orte einen Garten vorfand, den ich erst gehörig erhöhen muste, wenn er nicht jeden Winter ganz unter Wasser kommen sollte, und mit dieser Erhörung allererst jetzt, da ich dieses schreibe, zu Stande gekommen bin, so habe ich auch nun allererst den Anfang gemacht, darüber Versuche anzustellen, von deren Erfolge ich dem Publico demnächst eine zuverlässige Nachricht zu geben ohnverfehlen werde. Geschrieben Dannenberg den 1ten April 1773.

Zusätze.

(Geschrieben zu Dannenberg im Jul. 1775.)

Erste Anmerkung.

Ist der Spargelsaamen nicht von guten Stangen aufgenommen, so wird nie guter Spargel daraus erwachsen. Sollte dieser Satz, insofern man unter guten Spargelstangen sehr starke und dicke Stangen verstehet, wol so ungezweifelt richtig seyn, als man gemeiniglich glaubt? Ich glaube es jetzt nicht mehr. Der Saamen von mittelmäßig großen Wurzelgewächsen, giebt, wenn er gehörig begattet wird, eben sowol große und starke Wurzeln, als der von sehr dicken Wurzeln erzeugte Saamen; daher denn die Gärtner nie die dicksten Carotten, Petersilienwurzeln, u. d. gl. zur

Saat

Saat setzen, sondern solche, die nur von mittlerer Größe sind: und aus mittelmäßigen, ja, sogar aus kleinen Cartoffeln, wenn sie gehörig begattet werden, erwachsen eben so große Cartoffeln, als man erhält, wenn man lauter große gepflanzt hat. Und der Saamen von etwas dünnern Spargelpflanzen sollte keine dickere Stangen hervortreiben können, als die Stange gewesen ist, von welcher der Saame aufgenommen war? Ich habe zwar noch keine Versuche darüber angestellet, weil mir dieser Gedanke erst von kurzer Zeit aufgestoßen ist, und weil ein Versuch darüber einen Zeitraum von drey und mehr Jahren erfordert. Aber aus der Analogie der Sämereyen anderer unter der Erde wachsenden Gartenfrüchte wollte ich es fast für gewiß behaupten, daß jeder Spargelsaamen dicke Stangen erzeugen werde, wenn man ihn gehörig begattet, und ihm vor allen Dingen die gehörige weite und Tiefe giebt. Daß es wenigsten auf die Dicke der Saamenstangen allein nicht ankömmt, weiß ich aus zwey Exempeln ganz zuverlässig. Das erste ist dieses: Ein gewisser Herr ließ aus einem Garten in Sachsen, dessen Spargel ungemein berühmt war, und wovon drey bis vier Stangen ein Pfund wogen, Saamen kommen, welchen er mit einem Freunde theilte, und wovon er selbst einige Beete durch seinen gelernten Gärtner, jener aber durch einen ungelernten Gärtner anlegen ließ. Beyde hatten den Spargel enge und flach gelegt, und beyde bekamen kei-

nen stärkern Spargel, als sie vorher gehabt, und als andere hatten, ob es gleich zuverlässig war, daß es Saamen von dem berühmten Spargel aus Sachsen war. Das andere Exempel: Ich habe von dem berühmten Darmstädter Spargelsaamen, dessen Stangen ganz vorzüglich stark sind, so, daß einstens eine derselben 28 Loth gewogen haben soll, nach der in dieser Abhandlung beschriebenen Art neuen Spargel angelegt, und im dritten Sommer nachher schon ungleich dickere Stangen gehabt, als man in diesen Gegenden gewöhnlich hat! dagegen einer meiner Freunde, der von eben diesem Saamen zu eben der Zeit in eben solchem Erdreich einige Beete durch einen Menschen, der sich fälschlich für einen Gärtner ausgab, flach und enge bey einander anlegen lassen, lange nicht so starken Spargel erhielt. Aus diesen Exempeln schliesse ich, daß gut begatteter Saamen von dünnern Stangen bessern Spargel treiben werde, als schlecht begatteter von dicken Stangen. Vielleicht gereicht diese Aeußerung denen zum Troste, die gern starken Spargel hätten, und doch nicht Gelegenheit haben, von zuverlässig stark gewesenen Stangen Saamen zu bekommen. Meiner Meinung nach mag man den Saamen von solchen Stangen, die eines mittelmäßigen Fingers dick sind, getrost nehmen, wenn nur die Stange selbst fein rund ist, und ihr Haupt über der Erde nicht so bald theilet, sondern langsam ins Kraut schießt. Denn von platten und das

Haupt

Haupt sogleich theilenden Stangen können wol eben so wenig gute Stangen kommen, als Saamen von losen und schlechten Salatköpfen feste und gute Köpfe geben kann 5).

Zweyte Anmerkung.

Einige Spargelstangen bekommen bloß männliche Blüthen, und tragen keine Saamenbeeren; andere bekommen nur weibliche Blüthen, und diese bringen Saamen. Diese Behauptung wird diejenigen befremden, die das Pflanzensystem des Ritters von Linné kennen, welcher den Spargel in seiner Specie Plantarum, Edit. 3. pag. 448. in seine 6te Klasse setzt, welche er *Hexandria* nennet, d. i. die sechs Staubfäden in einer Zwitterblume haben. Auch wird sie diejnigen befremden, die Millers Englisches Gärtnerlexicon nach der achten Ausgabe, oder die davon zu Nürnberg seit 1769. in 4. herauskommende deutsche Uebersetzung desselben kennen, in wel-

5) N. A. Dieser Meinug bin ich jetzt nicht mehr, sondern ich halte jetzt platt hervorgetriebene Stangen, und solche, die sich nahe über der Erde theilen, für gleich gut zum Saamen. Denn eine breitgedrückte Stange ist wahrscheinlich durch ein bey ihrem Ursprung vorhandenes Hinderniß, durch welches sie sich hat durchdringen müssen, breit gewachsen, und die frühe Theilung einer Stange mag vielleicht von den Bisse eines Insects herrühren. Keines von beyden wird also in die Güte des Saamens Einfluß haben.

welchem dieser dem Linné widerspricht, und behauptet, einige Wurzeln des Spargels hätten männliche, andere aber Zwitterblumen; der Spargel müsse also in des Linné 21te Klasse gesetzt werden, welche diejenigen Pflanzen in sich schlösse, die die Zeugungswerkzeuge auf verschiedenen Wurzeln haben. Daß ich jedoch von Millern mit Recht abgehe, werden diejenigen leicht einsehen, die das Linnéische System kennen, und die Millersche Behauptung zu beurtheilen im Stande sind. Nach der deutschen Uebersetzung wenigstens muß Miller des Linné 21. 22 und 23te Klasse nicht recht kennen. Denn zuerst sagt er, der Spargel habe männliche und Zwitterblumen, die von verschiedenen Wurzeln herkommen, und setzt ihn daher in des Linné 21te Klasse, welche dieser *Monoecia* nennet, i. e. flores masculini & foemini in eadem planta, da es doch ganz offenbar ist, daß er dann nicht in die 21te, sondern in die 23te Klasse gehöre, die Linné *Polygamia* nennet, i. e. flores hermaphroditi & masculini vel foeminini in eadem specie. Hernach führet er zur Ursache, warum er den Spargel in des Linné 21te Klasse setze, dieses an, weil diese Klasse diejenigen Pflanzen in sich schließe, welche die Zeugungswerkzeuge auf verschiedenen Wurzeln haben. Damit widerspricht er dem vorher angegebenen Character der Spargelblüthen ganz offenbar. Und überdem ist dieses des Linné 22te Klasse, die er *Dioeciæ* nennet, d. i. flores masculi-

ni & foeminini in diſtincta planta. Ich gedachte anfangs, dieſe Widerſprüche im Miller mögten einen Druckfehler, oder einen Fehler des deutſchen Ueberſetzers zum Grunde haben, und das engliſche Original habe vielleicht des Linné 23te Klaſſe, die es nach dem zuerſt angegebenen Charakter eigentlich iſt. Allein da er hernach von einer Klaſſe redet, deren Pflanzen die Zeugungswerkzeuge auf verſchiedenen Wurzeln haben, welches eine von der, worin er zuerſt den Spargel ſetzte, ganz verſchiedene Klaſſe iſt, ſo muß der Fehler doch wol nicht bloß an dem Ueberſetzer liegen, ob ich gleich ſonſt ſchon oft aus Vergleichung des Zuſammenhanges wahrgenommen, daß viele Unrichtigkeiten im Miller nicht ſeine, ſondern des Ueberſetzers Fehler ſind, weil dieſer, wie Kenner des Gartenbaues leicht bemerken werden, kein Kenner der Sache geweſen ſeyn kann, und eben damit den Kennern ſeine Ueberſetzung unangenehm, den Anfängern im Gartenbau aber dieſelbe beynahe ganz unbrauchbar gemacht hat. Der Fehler mag jedoch an Millern ſelbſt, oder an dem Ueberſetzer liegen, ſo iſt es doch ſichtbar, daß er ihn zuerſt zu des Linné 22ten, und nachher zu ſeiner 23ten Klaſſe rechnet, und ſich folglich widerſpricht, weil eine Pflanze doch nur zu einer Klaſſe gehören kann. Und ich werde mich nun genug gerechtfertigt haben, warum ich Millern nicht beytrete. Aber eben ſo wenig kann ich dieſesmal dem Herrn von Linné ſelbſt beypflichten. Dieſer ſetzt den

Spar-

Spargel in seine 6te Klasse, die er *Hexandria* nennet, d. i. stamina sex aequalia, in flore hermaphrodito, und hält also seine Blüthen für Zwitterblumen. Daß sie dieses nicht seyn könnten, vermuthete ich, ehe ich die Blüthen untersucht hatte, schon aus dem Grunde, weil ich mich erinnerte, daß gewisse Spargelstauden niemals Beeren tragen, ob sie gleich blühen, und daß andere dagegen Beeren tragen; und weil ich nachher bemerkte, daß eben die Stauden, die in diesem Jahre keine Beeren hatten, auch im folgenden Jahre keine Beeren trugen, und daß dagegen diejenigen, die in diesem Jahre trugen, im folgenden Jahre auch Beeren ansetzten. Natürlicher Weise mußte ich daraus schließen, daß es mehr als ein bloßer Zufall sey, warum einige Stauden Saamen bringen, andere aber nicht, und daß also der Grund davon in der Blüthe zu suchen seyn müsse. Ich rüstete mich also im nächsten Sommer mit den wenigen Kenntnissen des Linnéischen Systems, die ich mir ohne mündlichen Unterricht, allein aus seinen Schriften, erworben hatte, zur eigenen Untersuchung der Blüthen. Und hier fand ich sogleich einen merklichen Unterschied. Einige Stauden hatten lauter solche Blüthen, deren Blumenblätter sich etwas ausbreiteten; bey andern aber giengen die Blumenblätter, ohne sich auszubreiten, gerade aus. Jene hatten einen bäuchigen, und fast runden Eyerstock, und auf demselben einen Stempel oder Griffel (pistillum); diese aber

hatten nur einen anscheinenden, aber nicht bäuchigen Eyerstock, welchen die Blumenblätter in Gestalt eines gerade aufstehenden Bechers umgaben. Bey jenen fand ich etwas, was ich anfangs für Staubfäden (stamina) hielt, jedoch oft nur ganz klein, oft kaum sichtbar, und woran ich nie eine Aussonderung des Saamenstaubes bemerken können; bey diesen dagegen fand ich allezeit sechs vollkommene Staubfäden, welche, sobald sich die sechs Blumenblätter öfneten, ihren Saamenstaub aussonderten. Ich urtheilete sogleich, jene würden weibliche, und diese würden männliche Blüthen seyn, und der Erfolg zeigte bald darauf, daß ich recht geurtheilet. Jene bekamen Beeren, an diesen aber wuchs auch nicht eine einzige Beere. Indessen stieg mir doch noch ein Zweifel auf. Ich fand nemlich, daß neben einigen Stengeln, die gar keine Beeren angesetzt hatten, einige andere Stengel Beeren angesetzt hatten; beym Nachspüren fand ich jedoch, daß auf solcher Stelle zwey Spargelpflanzen beysammen lagen, deren eine eine männliche, und die andere eine weibliche war. Und wo wirklich nur eine Pflanze stand, da fand ich durchgehends, daß alle Blüthen aller aus derselben hervorgetriebenen Stengel, von einerley Geschlecht, und also entweder lauter männliche, oder lauter weibliche Blüthen waren. Und nun zähle ich also den Spargel nicht mehr zu des Linné 6ten Klasse, zu den Hexandriis, sondern zu seiner 22ten Klasse, die er Dioecia nennet.

Ob nun gleich das eine, was ich behaupte, daß nemlich einige der Spargelblüthen bloß männliche sind, völlig richtig ist, wie denn auch Miller in der neuesten Ausgabe seines Lexicon eben dieses behauptet, so kann es doch seyn, daß die Blüthen, die ich für weibliche Blüthen halte, Zwitterblumen sind, und daß mein Auge, aus Mangel hinreichender botanischer Kenntnisse, nicht scharfsichtig genug gewesen ist, das, was ich für anscheinende Staubfäden erkenne, für wirkliche Staubfäden anzusehen. Wäre dem aber auch also, dann gehörete der Spargel in des Linné 23te Klasse, die er *Polygamia* nennet, und dann müßte man, wie Miller in seiner achten und jetzt neuesten Ausgabe hinzugesetzt hat, aus der Ursache mehr Stangen ohnabgestochen in Saamen gehen lassen, damit man nicht zufälliger Weise lauter Stauden mit männlichen Blüthen stehen lasse. Wären aber die Stauden der andern Gattung, wie ich meine, keine Zwitter: sondern bloß weibliche Blüthen, so müßte man aus dem Grunde mehr Stangen unabgestochen aufschießen lassen, damit es nicht entweder lauter männliche, die keinen Saamen tragen, oder lauter weibliche wären, denen es dann an Befruchtung fehlen, und die also einen zum Aufgehen untauglichen Saamen geben würden. Gelehrte Kenner der Botanik werden diese Anmerkung einem Layen in dieser Wissenschaft aus der Ursache zu gute halten, weil sie auf die Wahl der Spargelstangen, die man, um recht zeitigen Saa-

men zu erhalten, ohne sie zuvor zur Speise abzuschneiden, gleich im Frühjahr aufschießen lassen will, ihren wirklichen Einfluß hat. Aus eben dieser Ursache hoffe ich aber auch, daß andere verständige Leser, die keine Botaniker sind, diese Anmerkung nicht mit dem Namen einer unnützen Grille belegen werden.

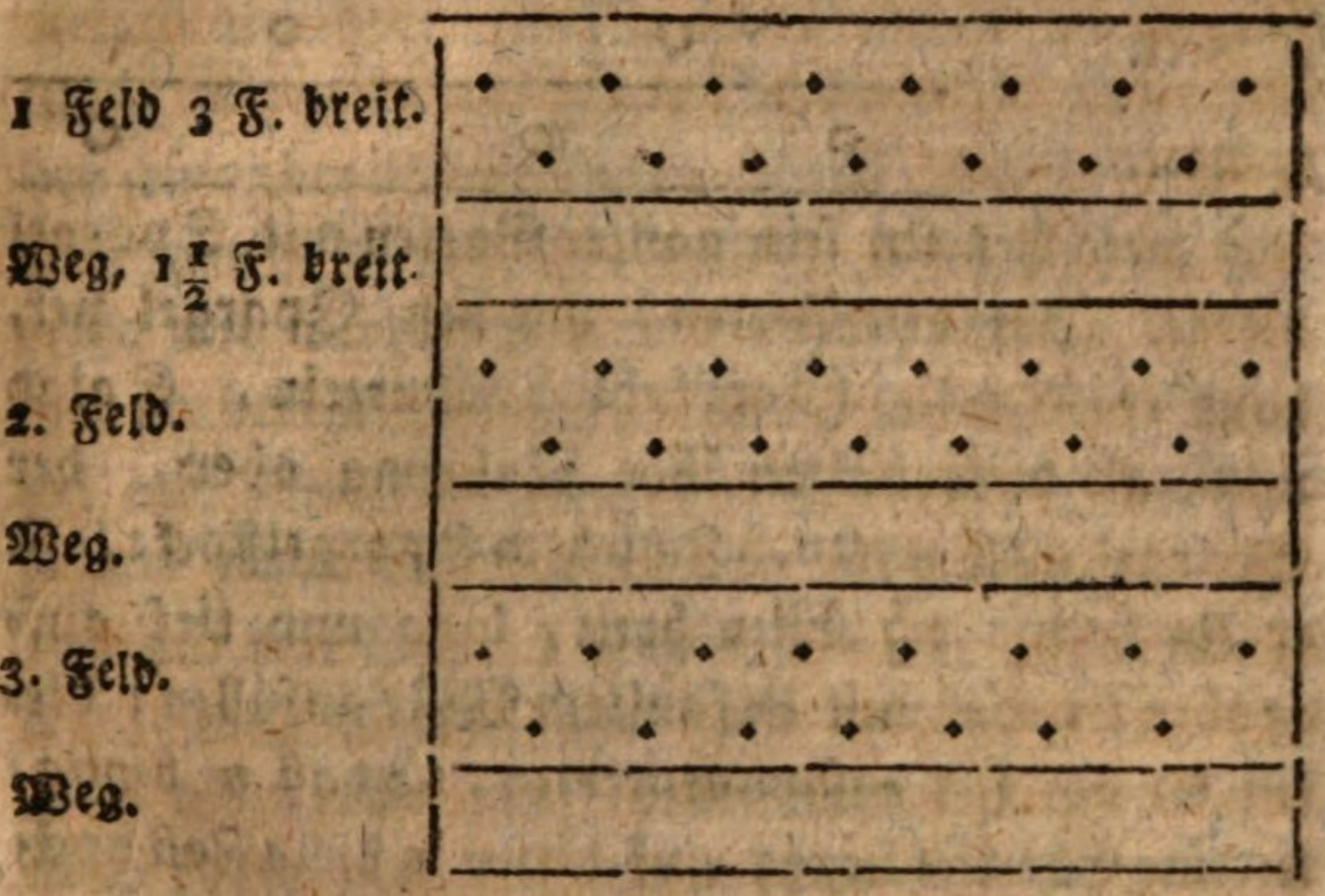
Dritte Anmerkung.

Um dem Spargel, damit er recht dicke Stangen treiben könne, noch mehr Raum zu geben, kann man die Felder allenfalls auch nur 3 Fuß breit machen, und jedes Feld nur mit zwey Reihen, deren jede $\frac{1}{2}$ Fuß von dem Wegen entfernet ist, belegen; die Wege selbst aber zwischen den Feldern werden $1\frac{1}{2}$ Fuß breit gemacht, und diesen kann der Spargel auch seine Nahrung suchen [6]). Dann wür-

---

6) N. A. Die Folge der Jahre, und die innerhalb denselben gemachten Beobachtungen haben mich bestimmet, Spargelbeete nun so anzulegen: Ich mache die Zwischenwege 2 Fuß und die Beete selbst entweder 3 Fuß breit, und belege jedes nur mit Einer Reihe Spargel, und zwar auf jede 4 Fuß von einander drey Pflanzen in einem Triangel beysammen, dessen Seiten 1 Fuß lang sind; oder ich mache die Beete nur 2 Fuß breit, und lege auf jede 2 Fuß Eine Pflanze. In beyden Fällen lasse ich zwischen jeden Stock ganz früh Eine Saladpflanze, und nach den beyden Seiten jedesmal eine ganze Reihe Salad pflanzen. Ich bekomme dann allezeit gute Saladköpfe, ohne dem Spargel damit Schaden zu thun. Nur darf man keiner

würden drey Beete von dieser Art, wenn man die Pflanzen, wie nothwendig geschehen muß, kreuzweise legte, folgende Gestalt haben:



Herr Mayer, Pfarrer zu Kupferzell schreibt in seinen lehrreichen Beyträgen, in der S. 396. befindlichen lesenswürdigen Anweisung, den Spargel zu $\frac{1}{4}$ Pfund, und noch schwerer zu ziehen, er habe seinen ganzen Garten in 5 Fuß breite, und 8 Ellen lange Beete abgetheilet; auf das erste Beet habe er in die Mitte drey Stöcke gelegt, deren jeder also von dem andern zwey bis drey Ellen in die Länge entfernt sey; auf das zweyte Beet

---

ne solche Saladköpfe zur Saat stehen lassen, weil der nachher aufschießende Spargel das Beet bedecket, und jene unterdrückt. S. die 10te N. A.

aber nur zwey, auf das dritte aber wieder drey Stöcke, u. s. w. Z. E.

1. Beet, breit 5 Fuß, lang 8 Elle.	o	o	o
2. Beet.	o	o	
3. Beet.	o	o	o

Auf diese Art sey sein ganzer Garten mit Spargel belegt. Auf den Beeten, um den Spargel her, baue er Kraut, (Kopfkohl,) Wurzeln, Salad u. d. gl. diese hätten ihre Nahrung oben, der Spargel aber unten. Zu jedem Spargelstocke lasse er ein Loch, $1\frac{1}{2}$ Ellen breit, lang und tief aufgraben; dieses mit zerfaultem Miste anfüllen; diesen darauf fest zusammentreten, so daß er beynahe eine Elle tief liege; auf diesen 3 bis 4 Zoll hoch gute Erde bringen, und auf dieselbe drey Spargelpflanzen an einander in die Mitte legen; diese mit guter Erde, und dann mit verfaultem mit Erde vermengtem Miste bis oben an bedecken, und mit einem Pfahle zeichnen. Solche tief liegende Stöcke, schreibt er, trieben außerordentliche dicke Stangen, die man $\frac{3}{4}$ Fuß hoch wachsen lassen könne, ehe man sie zu stechen gebrauche. Wer dieser Anweisung zu folgen Lust hat, muß dieselbe selbst nachlesen.

Vierte Anmerkung.

Wenn die Spargelkörner aufgehen, so treiben aus jedem derselben drey, vier, sechs, und oft

oft noch mehr zarte Pfeifen hervor, die in einigen Tagen ihr Laub ausbreiten, und denn die Gestalt des ins Kraut aufgeschossenen Spargels haben. Eine Bemerkung, die ich aus einer gedoppelten Ursach anführe. Zuerst, damit niemand, in Meinung es wären auf einer Stelle mehr Körner neben einander aufgegangen, deren zu dicht stehende Pflanzen er ausreißen wollte, seine Pflanze zerreiße und verderbe. Und dann, um zu zeigen, wie nothwendig es sey, dann, wann man Spargel aus Saamen anlegen will, und auf jede Stelle nur einen Stock verlangt, sorgfältig zu seyn, daß auf jede Stelle, wohin man ein Saamenkorn legt, auch wirklich nur eines gelegt werde, und man nicht etwa zwey oder mehr Körner in ein Loch fallen lasse. Denn, wo auf einer Stelle mehrere Körner auf einem Haufen aufgehen, und also gleichsam aus einem gemeinschaftlichen Puncte hervorstechen, da ists, weil jedes Korn mehr als einen Stengel treibt, unmöglich, die überflüssigen so auszureißen, daß nur eine Pflanze stehen bleibe. Bleiben aber mehr aus einem Puncte hervorstechende Pflanzen auf eben derselben Stelle so dicht an einander stehen, als die Saamenkörner auf einem Punct dicht an einander gefallen waren, so kann keine einzige derselben guten Spargel bringen. Eine entziehet der andern die Nahrung, und das macht, daß hernach dünne Stangen erfolgen. Vielleicht gedenkt man, diese Vorsicht sey wol eben nicht nöthig, weil ja einige

Gärtner zwey bis drey Pflanzen mit Fleiß zusammen legten. Indessen ist es ein großer Unterschied, ob zwey Spargelkörner dicht an einander, und also gleichsam aus einem Puncte aufgehen, und ob einige jährige, oder gar mehrjährige Pflanzen neben einander gelegt werden. Denn bey diesen mit Fleiß zusammengelegten liegt ihr Herz, oder ihre Krone doch nicht auf einem und eben demselben gemeinschaftlichen Puncte. Wie sehr es die Pflanzen schwäche, wenn mehrere aus einem gemeinschaftlichen Puncte hervorstehen, habe ich sehr oft bey dem Aufnehmen solcher Spargelpflanzen gesehen, zu deren Erziehung ich mit einem Erbsentreter Löcher getreten, und in jedes Loch ein Korn geworfen hatte. Wo aus Versehen zwey Körner in ein Loch gefallen, und also dicht an einander aufgegangen waren, da waren entweder beyde Pflanzen, wenn sie ein Jahr alt waren, so klein, daß jede nur zwey bis drey Hauptwurzeln, und kaum zwey bis drey Treibaugen hatte, folglich weggeworfen werden mußten; oder die eine hatte, vielleicht weil sie früher gekeimet haben mogte, die andere überwältigt, und war also zur Noth zu gebrauchen, dagegen die andere mit ein Paar kleinen Wurzeln, und nur einem oder zwey Treibaugen gänzlich unbrauchbar war. Wo dagegen nur eine Pflanze in jedem $\frac{1}{4}$ Fuß weit von dem andern entfernten Loche aufgegangen war, war dieselbe, wenn sie zeitig hervorgekeimet war, jedesmal mit so vielen Wurzeln und Augen versehen, daß, wenn

sie

sie vor der Verpflanzung hätte zweyjährig werden sollen, sie nach meinem Urtheile zur Verpflanzung zu groß geworden seyn würde. Und wo eine selbst von diesen einzeln hervorgewachsenen nur wenig Wurzeln und Augen hatte, und also unbrauchbar war, da mag die Schuld an einem auf das Korn gefallenen Steine, der sein Hervorkeimen aufgehalten, oder an einer andern von mir nicht bemerkten, vielleicht aber doch bey genauer Aufmerksamkeit leicht zu entdeckenden Ursache liegen. Da nun vermuthlich der Spargel auch in der Folge um so viel mehr, und um so viel dickere Stangen treibt, je eine größere Anlage die Pflanzen bey ihrem ersten Hervorkeimen, theils zu vielen, theils zu starken Treibaugen haben, so wird daraus zugleich die Wichtigkeit dieser Bemerkung klar werden.

Fünfte Anmerkung.

Viele Spargelkörner gehen gar nicht auf, weil sie vermuthlich von dem Staube der männlichen Stauden nicht gehörig befruchtet gewesen sind. Dieses würde die wahre Ursache seyn, wenn man nach der im Anfange dieser Abhandlung gegebenen Anweisung, gleich im Anfange des Frühjahres z. E. zwölf Stangen, ohne dieselben vorher erst abzustechen, sogleich hätte aufschießen lassen, und von ohngefähr meistens weibliche getroffen hätte. Dann könnten freylich die Blüthen wohl nicht gehörig befruchtet werden. Und ob-

gleich alle diese Stangen Saamen ansetzen, und derselbe auch reif werden würde, so würde dennoch kein einziges aus den nicht befruchteten Blüthen erwachsenes Korn aufgehen. Eben so gieng mir, ehe ich das zwiefache Pflanzengeschlecht kannte, einstens von einer starken Quantität Spinadsaamen, die ohngefähr $\frac{1}{4}$ Himbten, oder eine sogenannte Viertemetze ausmachte, kein einziges Korn auf, weil ich die männlichen Stauden mit gröβter Sorgfalt so frühe ausgezogen hatte, ehe der Saamenstaub zeitig war, und meine Sorgfalt, in Meinung die staubigen Stauden wären Mißgeburten, die man ausrotten müßte, so geschäftig gewesen war, wirklich auch nicht eine einzige derselben zu übersehen, und ich überdem an einem Orte wohnete, wo wenig Leute Spinad hatten, und die wenigen, die ihn hatten, ihn theils auf der andern Seite des Orts baueten, von woher der Wind in meinen Garten keinen Saamenstaub wehen konnte; theils niemand von ihnen selbst Spinadsaamen zog, sondern den Spinade, so bald er aufschoß, ausgezogen, und keinen Saamen tragen ließen, weil sie glaubten, auβer den Braunschweigischen und Hannöverischen Gärtnern könne niemand Saamen ziehen. Eben dieser Vorfall begegnete mir zu einer Zeit, da ich an dem zwiefachen Pflanzengeschlechte noch eben so gut zweifelte, als andere, die keine Kenntniß des Linnéischen Systems haben, weil ich selbst auch keine rechte Kenntniß davon hatte. Seitdem aber bin ich

davon völlig überzeugt worden. Auf eben die Weise nun, wie es mir mit dem Spinad gieng, würde es mit dem Spargelsaamen gehen, wenn man von ohngefehr lauter weibliche Stauden zum Saamen träfe. Wenn man aber den Saamen von einem ganzen zugleich aufgeschossenen Beete aufgenommen hat, so ist an männlichen, die Befruchtung der weiblichen Blüthen wirkenden, Blüthen kein Mangel gewesen.

Und hier erlaube mir der geneigte Leser, eine kleine physikalisch-theologische Anmerkung zu machen, die wenigstens mir ein neuer Beweis ist, daß der Schöpfer bey der Einrichtung des Baues der Pflanzen zu ihrer Fortpflanzung eben dieselbe weise Sorgfalt bewiesen habe, die er in der Einrichtung der bewundernswürdigen Ordnung der Fortpflanzung der beyden Geschlechter der Menschen bewiesen hat. Sie ist diese: Gleichwie der Schöpfer die Ordnung festgestellet hat, daß zwey Geschlechter der Menschen seyn sollten; gleichwie er, wie man wenigstens jetzt, wenn man anders das System des Ritters von Linné kennet, zuverlässig weiß, auch zwey Pflanzengeschlechter geordnet hat: so hat er auch, was die Pflanzen betrift, bey diesen die verhältnißmäßige Zahl der Fortpflanzung dieser beyden Geschlechter derselben eben sowol, als die verhältnißmäßige Zahl der Fortpflanzung der beyden Geschlechter der Menschen festgestellet. Nach den Süßmilchschen Tabellen ist die Zahl der gebohrnen Knaben und

Mägd-

Mägdchen fast gleich, außer, daß gegen 25 Töchter, etwa 26 Söhne geboren werden. Eben also verhält es sich mit solchen Pflanzen, wo männliche und weibliche Blüthen auf zwo verschiedenen Stauden befindlich sind, und die des Linné 22ste Klasse ausmachen, die er *Dioecia* nennet, d. i. flores masc. & femin. in distincta planta, dergleichen unter den Gartenküchenkräutern der Spinad die einzige mir bekannte Art ist, der ich nun nach der vorhergehenden zweyten Anmerkung noch den Spargel hinzufüge. Man gehe ganze Felder aufgeschossenen Spargel durch, und man wird die Zahl der Stauden, die Saamen angesetzt haben, der Zahl derer fast gleich finden, die keinen Saamen tragen, sondern nur männliche Blüthen gehabt haben. Man gehe ein Feld aufgeschossenen Spinad durch, und man wird die Zahl der staubigen Stauden, der Zahl derer fast gleich finden, an welchen sich Saamenkörner ansetzen, obgleich diese letztern beym ersten Anblick mehr ins Auge fallen, und in größerer Anzahl vorhanden zu seyn scheinen, als jene, weil sie sich mehr ausbreiten, und dickere Büsche ausmachen, als jene, die meistens gerade in die Höhe gehen, ohne so viele Nebenzweige zu machen, auch so bald sie das Geschäfte der Befruchtung vollendet haben, absterben, und den saamentragenden Stauden Platz machen. Ohne Zweifel kann das eben so wenig von ohngefähr seyn, als wenig man das für einen ohngefähren Zufall ausgeben wird, daß

die

die Zahl der Söhne und Töchter so weit ganz gleich ist, daß gegen 100 Töchter, 104 bis 106 Söhne geboren werden. Wie der Schöpfer dieses nach seiner Weisheit und Allmcht eingerichtet hat, so kann man seine Hand in diesem Stücke auch bey den zuvorgenannten Gewächsen nicht verkennen. Mir macht diese Bemerkung jene Ausspräche der heil. Schrift sehr deutlich, Ap. Gesch. 17, v. 26. 27. und Matth. 6, v. 30. Es ist hier nicht der Ort, die Gedanken, die sich meinem Gemüthe über diese Materie, indem ich dieses schreibe, darstellen, in ihrem ganzen Umfange vorzutragen. Meine Erkenntniß der Naturlehre ist auch, da ich mich mit dieser Wissenschaft nur in einigen Nebenstunden vergnügen kann, nicht hinreichend, diese Materie, ihrer Würde gemäß, auszuführen. Indeß habe ich doch etwas weniges von dem, was mir bey Gelegenheit der Spargelgeschlechter zur Verherrlichung des Schöpfers der Natur eingefallen ist, bey dieser Gelegenheit anführen wollen; um, weil wenigstens mir der vorgetragene Gedanke neu ist, und ich es mir nicht bewußt bin, daß mich irgend etwas anders, als meine eigene Betrachtungen, und das Nachdenken über das 21ste Cap. des berühmten Süßmilchschen Buches, in welchem die vortrefliche Ordnung in der Fortpflanzung beyder Geschlechter der Menschen gezeigt wird, auf denselben geleitet haben, gelehrten Männern Gelegenheit zu geben, demselben weiter nachzudenken, und zu bemerken, ob diese Gleichheit der

Ge-

Geschlechter bey andern vom Linné in die Klasse, welche er Dioecia nennet, gesetzten Pflanzen auch statt finde, z. E. bey dem Hanf, u. s. w. (7).

Sechste Anmerkung.

Wenn man die auf einer Stelle aufgegangenen überflüssigen Pflanzen ausreißet, so begnüge man sich nicht damit, das Kraut derselben, wie bey hartem und trocknem Erdreiche leicht geschehen kann, nur über der Erde abzureißen. Man scharre vielmehr die Erde um die auszureißende Pflanze etwas los, und fasse mit dem Finger unter die Krone der Pflanze, um sie ganz, wenigstens ihr ganzes Herz, herauszureißen. Risse man nur das Kraut über der Erde, oder auch in der harten Erde über dem Herzen ab, so würde eine solche Pflanze aufs neue anfangen zu treiben, und dann in der Folge theils selbst nur dünne Stange bringen, theils die Pflanze, die eigentlich allein stehen bleiben sollte, hindern, sich gehörig zu verstärken.

Sie-

---

(7) N. A. In der im Hannöver. Magaz. 1776. 37 Stück abgedruckten Abhandlung, wie der Hanf im Stift Osnabrück gebauet und bereitet werde, wird S. 588 gesagt, daß der Hee- oder Sünderhanf, i. e. der keinen Saamen gibt, öfters wohl $\frac{1}{3}$ ausmache.

Siebende Anmerkung.

Den Pferdemist habe ich zur Bedeckung des Spargels im Winter schon vorher widerrathen. Frischer Schaafmist aber soll ganz und gar schädlich seyn, und die Spargelpflanzen sehr leicht tödten; wie denn auch einige behaupten, daß starker Schaafpferch die Graßquecken im Ackerlande vermindere. Frischer Taubenmist, so wie er eben vom Schlage kömmt, soll den schönsten Spargel, weil seine Säfte noch zu scharf sind, schwächen. Will man also dergleichen Dünger, die hitzig und scharf sind, gebrauchen, so schlage man sie auf einen Haufen zusammen, und lasse sie sich wenigstens erst ein halb Jahr lang brennen.

Achte Anmerkung.

Der Gewinn, welchen man davon zu erlangen glaubt, wenn man, den Anweisungen anderer Schriftsteller zufolge, den angelegten Spargel mit Zwiebeln u. d. gl. besäet, wird wahrer Schade. Daß solche Gärtner, welche die Gartenfrüchte zum täglichen Verkauf ziehen, solches thun, ist ein ganz anders. Diese müssen bey der schweren Pacht, die sie von ihren Gärten zum Theile geben müssen, und weil sie zugleich von dem Ertrage ihrer Gärten leben, auf den gegenwärtigen baaren Nutzen sehen. Wer aber nicht zum Verkaufe säet und pflanzet, siehet lieber auf den von gut gewarteten Spargel künftig zu erhaltenden Nutzen,

und

und Vergnügen. Ein anders ist es jedoch, hie und da einzeln ein paar Salad- oder Radieskörner hinzustreuen. Aber wird nicht der Geiz auf das schöne, fette, und zur Sonne gelegene Land die meisten verführen, zum Nachtheil des Spargels den Saamen zu dicht auszustreuen? Besser ist es, die Spargelfelder mit nichts zu besäen (8).

Neunte Anmerkung.

Bey dem Umgraben der Wege zwischen den Spargelbeeten wird man oft lange in den Weg gewachsene Spargelwurzeln antreffen. Diese kann man ohne zu befürchtenden Nachtheil abstoßen, wie die folgende sechszehnde Anmerkung klar machen wird.

Zehende Anmerkung.

Der Autor des Lehrbegriffes sämtl. ökonomischer und Cameralwissenschaften, behauptet, man müsse den Spargel schon vom ersten Jahre an stechen, damit der Saft in die Wurzeln zurücktre-

---

(8) N. A. Diese Vorschrift findet nur dann eine Anwendung, wenn ein Beet mit mehrern Spargelreihen belegt ist. Wenn dasselbe nach der vorhergehenden 6ten N. A. nur aus Einer Reihe besteht, kann es in der Mitte der Reihe, oder an beyden Seiten ohne Nachtheil mit Salad bepflanzt, oder besäet werden. Umstände verändern ein Ding. Was in einem Falle unschädlich ist, kann in einem andern Falle höchst nachtheilig seyn.

trete, wodurch diese gestärket, und die Stangen verdicket werden würden 9). Daß aber dieser Rath gegen den Lauf der Natur sey, weiß ich aus dem Exempel eines Freundes, dessen nur vom zweyten Jahre an gestochene Spargelfelder, der übrigen guten Pflege ohngeachtet, nach dreyen Jahren schon fast gänzlich ausgiengen.

Eilfte Anmerkung.

Die hier auf den dritten Herbst vorgeschriebene Regel ist auch schon im zweyten Herbste zu beobachten, weil der angelegte Spargel meistens schon im zweyten Jahre Saamen trägt.

Zwölfte Anmerkung. A.

Mir kömmt es, außerdem, was ich vorher in der Anmerkung (a) bereits gesagt, selbst aus der Structur des Spargels sehr wahrscheinlich vor, daß der Schöpfer der Natur den Spargel bestimmet habe, in einem festen Boden zu wachsen. Die Stangen, die er hervortreibt, sind nicht allein

---

9) N. A. Vermehrt werden mögte dadurch vielleicht die Anzahl der Stangen, wie z. E. ein nicht weit über der Erde abgeschnittener Strauch mehr Schüsse treibt, als wenn man ihn in die Höhe wachsen laffe. Wenn man aber auch gleich auf eine ähnliche Art eine größere Anzahl Spargelstangen erzwänge, woran doch sehr zu zweifeln ist, so würden die Stangen dagegen auch gewiß nie stark und dick werden.

allein stumpf zugespitzt, daß sie das Erdreich, aus welchem sie hervortreiben, bequem durchbohren können, sondern auch die Extremitäten aller seiner Hauptwurzeln sind förmlich zugespitzt, damit sie sich, gleich einem Regenwurme, immer weiter in die Erde hineinbohren können; sogar die Spitzen seiner zwischen den Haupwurzeln an starken einjährigen Pflanzen schon befindlichen kleinen Nebenwurzeln, sind, obgleich im kleinen, jedoch auf eben dieselbe Art, als die Hauptwurzeln, zugespitzt; welche Art der Zuspitzung, die der bey den Graßquecken ähnlich ist, ich mich bey andern Gartengewächsen, außer, wo ich mich recht besinne, bey dem Hopfen, gesehen zu haben, nicht erinnere. Wie nun z. E. die Maus eben dazu scharfe und zugespitzte Zähne hat, weil es ihre Natur seyn sollte, zu nagen; der Maulwurf eine spitze Schnauze, damit er in der Erde, die er losgescharret hat, seinen Gang weiter bohren könnte; der Regenwurm seinen spitzen Kopf, damit er sich damit seine Gänge in der Erde machen mögte: so vermuthe ich auch, daß der Spargel deswegen spitze Wurzeln habe, damit er sich in einem festen Boden durchbohren könnte, und daß also ein festes Erdreich seiner Natur so sehr gemäß sey, daß ihm die tiefe Auflockerung der über ihm liegenden Erde nicht allein nicht im geringsten förderlich, sondern daß ihm vielmehr ein nicht jährlich neu aufgelockertes Erdreich zu seinem bessern Wachsthum zuträglich sey.

Zwölfte Anmerkung B.

Daß die Verletzung der Krone eines Spargelstockes den ganzen Stock tödte, dem wird von einigen widersprochen. Sie geben vor, sie hätten einen Stock gezeichnet, von dessen Krone sie aus Versehen etwas abgeschnitten hätten, oder dessen Krone bey der im Frühjahre geschehenen Zubereitung des Beetes mit der Schute ziemlich stark verwundet worden, und hätten nachher gefunden, daß eben derselbe verwundete Stock dennoch Spargel getrieben habe. Freylich kann es seyn, daß derselbe in demselben Frühjahre noch treibt; im folgenden Jahre wird er aber gewiß nicht mehr treiben, weil bey der folgenden Herbst- und Winternässe auf der verletzten Stelle eine Fäulniß anfängt. Und wenn eben dieser Stock auch immer gut bleibt, so wird man bey genauer Untersuchung finden, daß auf solcher Stelle mehr Stöcke liegen, und daß es also nicht der verletzte sey, der ferner treibt, sondern ein neben ihm liegender noch gesunder Stock.

Dreyzehnte Anmerkung.

Im Oesterreichischen, und an den mehresten Orten im Reiche, werden die Spargelpflanzen nur 2 bis 3 Zoll tief unter die Erde gelegt, weil man den Spargel daselbst nicht aus der Erde heraussticht, sondern ihn über der Erde abschneidet. Man verfähret damit auf diese Art: So bald sich

der Spargel sehen läßt, setzt man über denselben ein einen Fuß langes Rohr von Hollunderholze, aus welchem der Mark ausgestoßen ist. Wenn nachher der Spargelstengel in der Länge des Rohrs meist hinaufgewachsen ist, und das Rohr ausgefüllet hat, wird er über der Erde abgeschnitten, siehet gelbgrün aus, ist sehr zart, weich, und von einem natürlich guten Geschmack, und kann ganz gegessen werden; wie Krause in seinem Unterricht von der Gärtnerey, S. 196. erzählet. Eine Methode, die von denen mit Nutzen nachzuahmen seyn mögte, deren Spargel so flach liegt, daß ihnen derselbe bey dem bey uns gewöhnlichen Stechen desselben nicht zu gute kommen kann.

Vierzehende Anmerkung.

Verschiedene, selbst noch neuere Schriftsteller, schreiben aufs neue vor, die Spargelpflanzen müßten wenigstens zwey, aufs höchste aber drey Jahre alt seyn. Außerdem aber, daß man es jetzt längst aus neuern Beobachtungen weiß, daß einjährige Pflanzen am besten sind: (wie denn der Engländer Dicks, in dem, in der Michaelismesse 1774 herausgekommenen 2ten Theile seiner Gartenkunst, S. 433. auch der Verfasser der Abhandlung vom Spargel im 1sten Bande der ökonomischen Nachrichten, S. 330. eben dieses behauptet; auch Rammelt, der noch im Jahre 1768. dreyjährige Pflanzen nahm, wie er in seinen vermischten Abhandlungen S. 60. meldet, in dem 1774 hers

aus-

ausgekommenen dritten Theile derselben S. 106. gestehet, er sey jetzt aus der Erfahrung überzeugt, man könne einjährige Pflanzen nehmen, weil junge Pflanzen eher anwurzelten;) so können sich auch diejenigen, die davon keine Erfahrung haben, aus der Analogie überzeugen, daß die einjährigen den Vorzug haben. Denn, welche Obstbäume schlagen am leichtesten an, junge Stämme, oder solche, die bereits $\frac{1}{2}$ Fuß dick sind? Jene Schriftsteller setzen hinzu, wenn man schwache einjährige Pflanzen gelegt hätte, so könnte der Spargel erst im vierten Jahre gestochen werden. Wer aber die Pflanzen nach meiner Anweisung gezogen, wird theils keine schwache Pflanzen haben, theils sie schon im dritten Jahre stechen können.

Funfzehende Anmerkung.

Weil es unstreitig ist, daß flachliegender Spargel nie so starke Stangen treibt, als tiefliegender, so habe ich im Jahre 1774 den Versuch gemacht, ein Beet von 75 Spargelstöcken so anzulegen, daß ich in gutem, fettem, schwarzem Erdreiche die Löcher zu den Pflanzen $\frac{5}{4}$ Fuß tief machen, die Pflanzen jedoch nur $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Fuß hoch mit Erde bedecken lassen. Ohngeachtet nun einige Löcher nachher zufielen, und verschiedene Pflanzen also wol 1 Fuß hoch Erde über sich hatten, so blieb dennoch von allen 75 Pflanzen keine einzige aus. Ja, weil die meisten Löcher noch in demselben Jahre, theils von dem häufigen Gewitterre-

gen zugespület wurden, theils bey Gelegenheit des Gätens zufielen, und alle Pflanzen also vollkommen 1 Fuß tief standen, so ward das Kraut derselben auch ungleich höher, als es gewöhnlich im ersten Jahre nicht wird. Und ohngeachtet ich im folgenden Frühjahr das Beet, welches durch das Einfallen der Erde in die Löcher etwas niedriger geworden war, als die erste Anlage war, aufs neue so weit erhöhete, daß die Pflanzen gut $\frac{x}{4}$ bis $1\frac{1}{2}$ Fuß Erde über sich haben, so trieben sie dennoch alle hervor, und einige trieben vorzüglich dicke Stangen. Daß es jedoch den jungen Pflanzen zum Theil sauer werden mußte, sich denn, wenn mehr Erde über sie gefallen war, durchzubohren, sahe ich daraus, daß bey einigen die ersten Pfeifen über $\frac{1}{2}$ Fuß weit zur Seiten hervorkamen. Höher, als höchstens $\frac{3}{4}$ Fuß, mögte ich sie also, selbst in leichter Erde, im ersten Jahre nie bedecken.

Sechszehende Anmerkung.

Die mehresten Schriftsteller, selbst einige neuere, verbieten das Verstutzen der Spargelpflanzen, d. i. das Beschneiden der Spitzen ihrer Wurzeln, als etwas durchaus schädliches. Es ist aber nicht allein nichts schädliches, sondern, gleichwie ich aus vorherigen Beobachtungen dasselbe schon bey dem ersten Abdruck dieser Abhandlung empfohl, so kann ich jetzt aus einem im Sommer 1774 mit 75 Pflanzen ausdrücklich in dieser Absicht

sicht angestelleten Versuche jetzt mit der größten Zuverlässigkeit melden, daß es zur Beförderung des Wachsthums der Pflanzeu sogar nothwendig sey; wie denn nicht allein die Baumgärtner allezeit an allen Wurzeln der zu versetzenden Bäume, sondern auch die Küchen- und Blumengärtner an allen Wurzeln der zu versetzenden Pflanzen und Blumen die Spitzen beschneiden. Die Veranlassung zu diesem Versuche gab mir Krause, welcher in seinem Unterricht von der Gärtnerey, S. 195. schreibt: „Keine Spargelwurzeln dürfen eingestutzet werden, sondern sie werden so lang, wie sie sind, „eingelegt; denn durch das Einstutzen leidet gemeiniglich die Pflanze." So oft ich bisher selbst Spargel aus Pflanzen angelegt, oder ihn in andern Gärten hatte anlegen sehen, so oft bemerkte ich auch nachher, daß viele Pflanzen ausgegangen waren. Weil ich aber nur einige derselben mit eigener Hand verstutzt, und gepflanzt, und die weitere Pflanzung meinem Arbeiter überlassen hatte, so vermuthete ich immer, die Schuld, warum viele ausgegangen wären, läge an diesem, der vielleicht solche Pflanzen mit eingesetzt hätte, deren Krone bey dem Ausheben zerrissen worden wäre; ob ich es gleich nicht begreifen konnte, wie es komme, daß selbst viele solcher Pflanzen, die von Kunstgärtnern gelegt waren, und die diese selbst gezogen, und selbst aus ihrem Pflanzenbeete ausgehoben hatten, ausblieben. Da aber der seel. Krause, gleich nachdem ich meine vorstehen-

de Abhandlung hatte drucken lassen, für gewiß behauptete, die Pflanze leide gemeiniglich durch das Verstutzen, und ich doch aus physicalischen Grundsätzen überzeugt war, es sey nothwendig, ich auch die Erfahrung, daß keine Pflanze so wenig im Küchen- als Blumengarten besser anschlage, als eine verstutzte, seit vielen Jahren auf meiner Seite hatte: so entschloß ich mich, sogleich ein Feld Spargel von 75 Stöcken mit eigener Hand anzulegen, und sorgfältig alle Wurzeln zu verstutzen. Ich nahm dazu lauter einjährige Pflanzen. Die Löcher, in welche ich sie setzte, hielten oben 1 Fuß im Durchschnitt, und also in der Tiefe von $\frac{5}{4}$ Fuß, (deren ich in der vorhergehenden Anmerkung gedacht habe,) etwa $\frac{3}{4}$ Fuß. Zuförderst beschnitt ich nun recht sorgfältig alle Spitzen aller ihrer Wurzeln so, daß ich gewiß bin, keine einzige derselben übersehen zu haben. Hiernächst, wenn ich die Pflanze setzte, und einige Wurzeln länger fand, als daß ich sie gleich den Speichen eines Rades um die Krone herum hätte können ganz gerade ausbreiten, so schnitt ich dieselben noch so weit weg, bis die ganze Pflanze in Form eines Rades in der Grube völligen Raum hatte. Und nun verfuhr ich mit ihrer Bedeckung so, wie ich in der vorigen funfzehenden Anmerkung angezeigt habe. In eine Grube legte ich, weil mir gerade eine Pflanze fehlte, eine von ohngefähr vorgefundene zweyjährige Pflanze, welche beynahe 50 Hauptwurzeln hatte, die sämtlich über

1 Fuß

1 Fuß lang waren, und wo ich also oft Enden von ½ Fuß und darüber wegzuschneiden hatte. Aber so wol diese, als die übrigen einjährigen trieben alle hervor, und vermuthlich auch, weil sie sehr tief lagen, höher ins Kraut, als sonst gewöhnlich ist. Was ich also zuvor aus physicalischen Gründen, und aus der Analogie anderer Pflanzen von der Nothwendigkeit des Verstutzens des Spargels behauptet hatte, davon habe ich nun einen auf einen mit 75 Pflanzen sorgfältig angestelleten Versuch sich gründenden Beweis. Man glaubt zwar gemeiniglich, das Beschneiden der Spargelwurzeln verursache, daß in den Mark der Wurzeln die Erdfeuchtigkeit hineinziehe, und daß diese den Mark in Fäulniß bringe, und verursache, daß die Wurzeln ein hohler Schlauch werden. Denn, wenn man erstorbene Spargelstöcke aus der Erde nimmt, so sind alle ihre Wurzeln, gleich einem Schlauche hohl, und so bald sie dieses werden, können sie der Krone der Pflanze keine Nahrung weiter zuführen, und der ganze Stock muß also absterben. Allein das Beschneiden der Wurzeln verursachet dieses nicht nur nicht, sondern es verhindert es vielmehr. Um mich davon zuverlässig zu belehren, habe ich verschiedene nicht angegangene Pflanzen im folgenden Jahre, bey Gelegenheit des Nachpflanzens, sorgfältig untersucht. Wenn ich unter ihnen solche fand, deren Spitze mein Arbeiter nicht beschnitten hatte, so fand ich ihre Wurzeln eben sowol hohl, und von

allem Marke ledig, als diejenigen, die zwar beschnitten waren, jedoch durch einen andern Zufall ausgegangen seyn mogten. Wenn ich dagegen Pflanzen aufnahm, die ich im Jahre vorher eigenhändig gelegt, und verstutzt hatte, so fand ich, daß aus dem Mittelpunct der Stelle, wo die Wurzel abgeschnitten war, eine neue Wurzel herausgeschossen war, die nun im kleinen schon eben die Spitze hatte, womit alle Spargelwurzeln versehen sind. Und ich glaube, mit Sicherheit vermuthen zu können, daß diese neu ausgetriebene Wurzel, so wie sie in der Länge zunimmt, eben also auch in der Dicke zunehmen, und daß also, wenn man eine solche Pflanze nach mehrern Jahren wieder aufnehmen würde, die Stelle, wo die Wurzel abgeschnitten gewesen, ganz ausgewachsen seyn werde; gleichwie ein Pfropfreis, welches doch allezeit viel dünner ist, als der Stamm, in welchen es gepfropft wird, mit der Zeit immer dicker wird, und zuletzt mit dem Stamme selbst eine gleiche Dicke bekömmt, so, daß nur noch die Stelle sichtbar bleibt, wo das Pfropfen geschehen ist. Diese Wirkung hat das Beschneiden der Wurzeln bey allen Pflanzen. Man nehme zwey Primuln oder Aurieuln Büsche, pflanze den einen mit allen seinen Wurzeln um, und verstutze dieselben an dem andern, und man wird sehen, daß dieser viel freudiger wachse, als jener. Man nehme beyde nach einigen Monathen wieder auf, und man wird finden, daß dieser mit einer großen Anzahl neuer

Wur-

Wurzeln versehen sey, daß dagegen jener viele welke, schlaffe, und vielleicht, wenn man es durch ein Vergrösserungsglas betrachten würde, hohle Wurzeln habe, und daß seine Wurzeln ihren Wachsthum nicht aus der Spitze der alten nicht geschnittenen Wurzeln fortgesetzt, sondern daß vielmehr aus den Seiten derselben die neuen, die ihm die Nahrung gegeben, hervorgetrieben. Diese Beschaffenheit hat es mit allem, was verpflanzt wird, und dem Spargel allein sollte es schädlich seyn, seine Wurzeln zu beschneiden?

Siebenzehende Anmerkung.

Ordentlicher Weise legt man die Spargel pflanzen im März, oder doch nicht viel später, ehe sie zu treiben anfangen. Denn wenn sie bereits einige Zolle hoch, oder gar noch länger getrieben haben, so ist man in Gefahr, die jungen Schossen abzubrechen. Werden diese aber abgebrochen, so treibt die Pflanze statt der abgebrochenen andere neue Schossen, die sonst in diesem Jahre nicht getrieben haben würde, und sie verschwächet sich folglich. Wenn also eine oder die andere Pflanze bereits getrieben haben sollte, so hüte man sich bey dem Aufnehmen, daß der Schuß nicht abbreche, und wenn man sie eingesetzt hat, so lege man die aufzubringende Erde sanft um die Krone herum, auf die Wurzeln, und an der Schosse herauf, und wenn man die Erde andrückt, so drücke man nicht auf den Mittelpunct, damit die Schosse nicht abbreche.

Man kann jedoch auch im Nothfalle noch im May Spargel versetzen. Ein Umstand, der dann eintreten kann, wenn man es versäumet hat, auf neuen Spargelbeeten die etwa ausgegangenen zeitig genug nachzulegen. Ich weiß, daß jemand bey einer solchen Gelegenheit Pflanzen, die jemand im März übrig behalten, und eingeschlagen hatte, und die zum Theil schon 1 Fuß hoch getrieben hatten, noch im May mit dem besten Erfolg in die ledigen Stellen setzte. Im Nothfalle kann man also von der möglichen Versetzung solcher Pflanzen, die schon in die Höhe gegangen, vermuthlich bis in die Mitte des Sommers Gebrauch machen, wenn sie nur Zeit genug behalten, sich vor dem Winter gehörig einzuwurzeln.

Achtzehende Anmerkung.

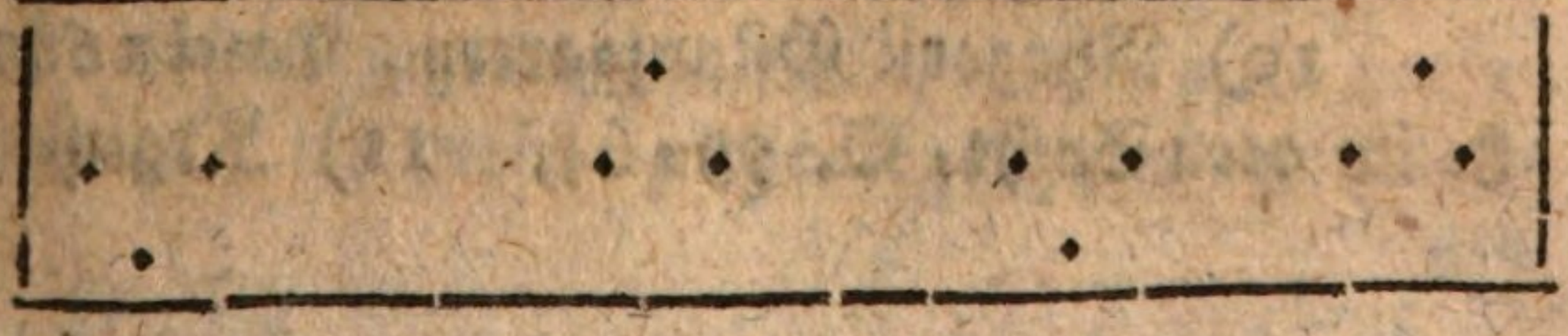
Verschiedene Gartenbücher geben den Rath, man solle zwey oder auch drey Spargelpflanzen beysammen lassen, wofern solche nicht stark wären, allenfalls wäre aber auch eine einzige starke hinlänglich. Wenn aber eine starke Pflanze hinlänglich ist, wozu dienet es denn, den Anfänger im Gartenbau dadurch zu verwirren, daß er, wenn die Pflanzen nur schwach sind, zwey oder drey zusammen legen soll? Werden nicht die Pflanzen, die jetzt noch schwach sind, in den folgenden Jahren stärker? Wer Obstbäume, die erst 1 Zoll dick sind, dahin versetzt, wo sie auf die Zukunft stehen bleiben sollen, setzt der dieselbe enger zusammen,

als er thun würde, wenn sie bereits drey und mehr Zoll dick wären[10])?

Neunzehende Anmerkung.

Einige Schriftsteller wollen die gelegten Spargelpflanzen im ersten Jahre nur mit 2 bis 3 Zoll hoch Erde bedeckt wissen. Eine Vorschrift, die ich aus dem Grunde nicht befolgen mögte, weil dann die Wurzel, bey einfallender trockner Witterung, besonders in leichter Erde, gar zu leicht zu trocken liegen, und bey versäumtem Begießen verdorren würde. ½ Fuß hoch Erde ist selbst dann, wenn das Erdreich ziemlich schwer ist, nicht zu viel, daß nicht die Pflanze durchbohren könnte. Und wie sie sogar in einem Erdreiche, das nicht ganz leimicht und hart, sondern gut und locker ist, aus noch mehrerer Tiefe hervortreiben könne, ergiebt die vorhergehende 15te Anmerkung. In loser Erde und besonders in sehr sandigem Boden, (von solchem aber rede ich in der Abhandlung nicht,

10) N. A. Ein anderes aber ist es, nach der 6ten N. A. drey Spargelpflanzen so auf Eine Stelle zu legen, daß eine jede 1 Fuß weit von der andern entfernt zu liegen kommt, und die folgenden drey Pflanzen von diesen wiederum 4 Fuß entfernt; nach folgender Figur:



nicht, sondern von lockerer schwarzer Erde,) mögte ich sie nicht einmal flächer legen, als $\frac{3}{4}$ Fuß jedoch in schwerer und zäher Leimerde, auch freylich nicht tiefer, als 3 bis 4 Zoll.

Zwanzigste Anmerkung.

Herr Mayer in seinen Beyträgen schreibt S. 393. er habe Spargelbeete gegen die Sonne, und Beete, die von der Sonne abliegen, und die sie schief bescheine; so, wie ihm die Spargeln auf den erstern bald schössen, so thäten sie dieses auf den andern um viele Tage später; und um so viel Tage sie später hervorkämen, um eben so viele Tage weiter in den Junius hinein schneide er sie ab; seine Spargelerndte gehe also früh an, und nehme spät ein Ende. Behalten aber diese noch später gestochenen Felder Zeit genug, sich aufs neue zu bestauden, so kann man auch die erstern noch später stechen. Da solches aber nicht ist, so mögte ich auch nicht rathen, Felder, welche, weil sie von der Sonne abgekehret sind, erst spät anfangen zu treiben, länger hin zu stechen, als diejenigen, die früh treiben. Und daher ist es überhaupt nicht rathsam, da Spargel anzulegen, wo er keine volle Sonne hat.

Ein und zwanzigste Anmerkung.

10) Rhagorii Pflanzgarten, Basel 1669. 8. im 2ten Buche, S. 59, 64. 11) Krausens

50 jähriger erfahrungsmäßiger Unterricht von der Gärtnerey, Berlin 1773. 8. S. 192. 197. 12) Mayers Beyträge und Abhandlungen zur Aufnahme der land- und Hauswirthschaft Frf. 1769. 8. S. 305. 13) Den Spargelbau bey den alten Römern melden *M Cato*, *Columella* und *Palladius* in ihren Büchern *de re ruſtica*, nach der Edition der *rei ruſticae auctor. lat. vet.* Heidelberg. 1595. 8. pag. 52. 443. 574. 14) Joh. Dicks vollständige Gartenkunst, aus dem Engl. herausgegeben von D. Zeiher. Leipzig 1774. gr. 8 Th. 2. S. 432. 442. 15) Abhandlungen der Königl. Schwedischen Academie der Wissenschaften, 12ter Band, S. 76. 16) leipziger Sammlungen, 12ter Band, S. 304. 17) Rammelts Unterricht von Küchen- und Baumgärten, Th. 3. Halle 1774. 8. S. 105. 111. 16) Oeconomische Nachrichten, 1 B. S. 330. 334. S. 406. 411. 2 B. 241. 6. B. S. 382.

Zwey und zwanzigste Anmerkung.

Die Ursache, wodurch ich diese beyden Spargelbeete auf einmal zu Grunde gerichtet, habe ich, nachdem mir dieser Unfall im Jahr 1765 begegnet, endlich im Jahr 1775 entdecket. Ich hatte nemlich die neue Erde so platthin aufwerfen und damit zugleich die Stürzen der alten vorigjährigen im Herbste zuvor abgeschnittenen Stangen

gen zuwerfen lassen. Dadurch war den im Grunde liegenden Stöcken alle Gemeinschaft mit der äußern Luft benommen, die eigentlich durch die herausstehenden trockenen Stangen unterhalten wird. Nun mußten also meine Spargel eben so ersticken, wie die Karpfen in einem gänzlich zugefrornen Teiche aus Mangel der Luft ersticken. Man sehe hievon den Schluß der folgenden Abhandlung.

Drey und zwanzigste Anmerkung.

Wenn man die von ausgefallenen Saamen erwachsenen Saladpflanzen behutsam aushebet, so kann man sich ihrer im Junius und Julius zum Verpflanzen bedienen. Ich ließ einem Freunde einsteus Spargel aus Saamen anlegen. Um die Mitte des Sommers fanden sich auf einigen Stellen keine Pflanzen, weil sie vermuthlich ausgegätet waren. Er ersetzte diesen Mangel so fort auf Gewinn und Verlust mit den Pflanzen, welche auf andern Stellen, wo mehr aufgegangen waren, ausgerissen werden mußten. Diese giengen an, und gaben den übrigen in den folgenden Jahren nichts nach. Man wird also aus auszugätenden Pflanzen ganz neue Beete anlegen können, nur muß man sie dann drey Sommer ohngestochen lassen. Aber vielleicht sind die von selbst aufgegangenen Pflanzen von dünnen Stangen entsprossen, und taugen also nicht! Man lese zur Antwort die erste Anmerkung.

II. Die bequemste und wohlfeilste Art, Spargelbeete anzulegen *).

(Geschrieben zu Dannenberg den 3ten Januar 1775.)

Als ich dem Publicum im 37ten und 38ten Stücke des hannöverischen Magazins vom Jahre 1773 eine sich auf meine eigenen Bemerkungen gründende Anweisung zur Anlegung des Spargels mittheilte, die sich von den Anweisungen anderer insonderheit dadurch unterschied, daß ich es theils für hinreichend hielt, nur $\frac{1}{2}$ Fuß hoch Mist unter denselben zu bringen, theils eine bequeme Methode angab, wie der aus Saamen angelegte Spargel bald die gehörige Tiefe seiner Lage erhalten könnte; und am Schlusse derselben die mir bekannten Bücher, in denen gleichfalls die Anlegung des Spargels gelehret wird, in der Absicht anzeigte, damit man aus Vergleichung derselben mit meiner Anweisung beurtheilen möchte, wie die Anlegung des Spargels nach meiner Methode nicht allein weit bequemer, sondern auch ungleich wohlfeiler wäre: fügte ich zuletzt noch hinzu, von dieser meiner, und anderer Anweisungen dazu gehe der noch lebende bey der Gärtnerey grau gewordene Kunstgärtner Rammelt zu Beuchlitz, jetzt

zu

*) Diese Abhandlung ist zuerst im Hannover. Magazin, 1775. 7tes Stück, abgedruckt.

zu Benkendorf und Dölitz am Berge, gänzlich ab, und lehre S. 75 bis 83: seiner lehrreichen vermischten ökonomischen Abhandlungen zum Besten der Landwirthschaft und Gärtnerey, (Halle 1768. 8.) eine ganz neue Art der Anlegung desselben, wozu man gar keines Mistes bedürfte, ausser daß man ihn im Winter damit bedeckte. Ich zeigte damals an, daß ich den Anfang gemacht, Versuche darüber anzustellen, und machte mich verbindlich, von dem Erfolge derselben dem Publicum demnächst eine zuverlässige Nachricht zu geben. Vielleicht erwartet man dieselbe jetzt noch nicht, weil seit der Zeit, da ich jene Abhandlung geschrieben, und den Anfang gemacht habe, über Hrn. Rammelts Angabe Versuche anzustellen, allererst zwey Sommer verflossen sind. Da jedoch diese Versuche, nach der Art, wie ich sie angestellt, schon im zweyten Jahre die größte Hofnung gegeben haben, daß man der kostbaren Anlage des in großer Menge untergebrachten Mistes dabey ohne Nachtheil entübrigt seyn könne; ja, daß man sogar nicht einmal nöthig habe, auch nur nach meiner in meiner vorigen Abhandlung beschriebenen Methode $\frac{1}{2}$ Fuß hoch Mist unter denselben zu bringen; auch schon jetzt aus der von mir seit jener Zeit mehr wahrgenommenen Art des Wachsthums des Spargels von dem fernern glücklichen Erfolge meines Versuches völlig versichert bin: so halte ich es für unnöthig, mit der davon zu gebenden Nachricht noch einige Jahre Anstand zu nehmen. Vielmehr

mehr theile ich dieselbe den Freunden des Gartenbaues schon jetzt mit, um sie zu ermuntern, auf die nun anzuzeigende Art, die gar keine Unkosten, und nur wenig Mühe macht, je eher, je lieber mehr Spargel anzulegen.

Die Möglichkeit, daß man Spargel, ohne zuvor in die Tiefe unter das Beet Mist zu bringen, mit gutem Erfolge anlegen könne, wird niemand in Zweifel ziehen, dem es bekannt ist, wie oft man hie und da in den Gärten theils zwischen andern Küchengewächsen, theils an Aborten und in Winkeln, theils an und zwischen den Hecken, Spargel, und zwar oft sehr schönen und starken Spargel hervortreiben, und denselben alle Jahre aufs neue hervorkommen sieht, ohngeachtet er nie mit Fleiß dahin gepflanzt ist, nie bearbeitet, nie mit Mist gedüngt wird, und weiter keine Pflege genießt, als daß er entweder oft mit dem ausgegäteten Unkraut beschüttet wird, oder daß ihn das von den Hecken und Bäumen abfallende Laub stärkt, oder, wenn er von ohngefähr in einem Gartenbeet steht, von dem Dünger Nahrung hat, womit solches Beet zur Erziehung der darauf zu pflanzenden Gewächse gedüngt wird. Herr Rammelt erzählt, daß sich in dem adelichen Garten zu Beuchlitz, im Stifte Merseburg, etliche solcher Stöcke fänden, die dem ordentlich angebauten Spargel nichts nachgäben, und daß sogar zwischen den Johannisbeersträuchen etliche derselben herausgewachsen wären, die keinem andern,

er sey auch noch so stark, wichen, da man doch meynen sollte, die Sträucher benähmen ihm die Kraft des Wachsthums; ein anderer Stock sey sogar aus einer Mauer herausgewachsen, und treibe dennoch so starke Stengel, daß diejenigen, die sie sähen, sich darüber verwunderten. Auch mir ist ein Exempel bekannt, daß jemand einen sehr niedrig gelegenen Garten gegen die Ueberschwemmungen mit staubigem Sande einige Fuß hoch erhöhet hat, und daß in eben diesem klaren Sande an der Seite des Gartens, wohin nie Mist untergegraben wird, ein Spargelstock befindlich ist, der sehr gute Stangen treibt. Solche Wahrnehmungen, hätten sie die Freunde des Gartenbaues nicht längst auf den Gedanken bringen sollen, auf den sie endlich Hrn. Rammelt gebracht haben, nemlich den Spargel ohne zuvor unterzubringenden Mist anzulegen[a])? Ihm ist sein Versuch, wie er in der angeführten Stelle meldet, gelungen, und er beschreibt sein jetziges Verfahren damit genau und umständlich in seinem in der Ostermesse des vorigen Jahrs herausgegebenen Unterricht von Küchen- und Baumgärten,

---

a) Schon etliche 30 Jahre vorher hat derselbe jedoch im Thüringischen, Spargelbeete gesehen, die auf dem Schlamm eines ausgebrachten Teiches, ohne Mist angelegt gewesen, und deren Spargel, weil die Stöcke in einer Weite von 3 Fuß gelegt gewesen, aufs vollkommenste gerathen war.

ten, (Halle 1774. 8.) welches eigentlich der dritte Theil seiner vermischten ökonomischen Abhandlungen ist, S. 105 bis 111.

Hätte ich meine Versuche schlechthin so angestellt, wie er es vorschreibt, so gebrauchte ich jetzt weiter nichts zu melden, als daß man seiner Anweisung sicher folgen könne. Da ich aber aus Gründen, die ich gleich angeben will, in einigen Stücken von ihm abgehe, und meine jetzige Methode noch etwas simpler ist, als die seinige, so ists nicht genug, daß ich die Leser auf seine ökonomischen Abhandlungen verweise, sondern ich muß ihnen meine ganze Methode vorlegen, und werde dieselbe zugleich aus Gründen beweisen [b]).

Nach seiner Vorschrift soll das neue Spargelbeet 3 Fuß, oder 1 $\frac{1}{2}$ Elle tief rigolet werden. Aber ist denn die Erde zu dem, wie zuvor erwähnt ist, von selbst aufgewachsenen Spargel, auch rigolet worden? Der aus der Mauer hervortreibende Stock hat ja nicht einmal tiefe Erde unter

b) Ich setze bey der in dieser Abhandlung zur Anlegung des Spargels ohne Mist zu gebenden Anleitung meine obangeführte Abhandlung vom Spargel voraus. Ohne jene Abhandlung würde diese unvollkommen seyn. Und jene leidet durch diese weiter keine Abänderung, als daß nur kein Mist untergebracht wird, muß aber in allen übrigen Punkten beobachtet werden, wenn diese neue Methode einen guten Erfolg haben soll.

sich, und treibt dennoch gute Stangen. Warum soll also 3 Fuß tief rigolet werden? Herr Rammest sagt, weil der Spargel mit seinen Wurzeln tief eindringt. Man nehme aber einmal einen Spargelstock auf, und man wird nicht finden, daß er seine Wurzeln viel tiefer getrieben habe, als er eingelegt worden; man wird dieselben vielmehr so, wie sie eingelegt sind, beynahe gerade aus, und fast horizontal gewachsen finden. Es bedarf folglich, (und das ist das erste, worin ich von ihm abgehe, und was meine Methode simpler macht,) keines kostbaren und mühsamen Rigolens, wenn anders der Boden unter dem Spargel noch einige Fuß tief gute Erde, oder auch nur Sand hat, damit sich das Wasser unter ihn einsenken könne, und nicht an seinen Wurzeln stehen bleiben möge. Denn, wenn dieses geschähe, könnte er eben so wenig gedeihen, als wenig irgend ein andres unter der Erde wachsendes Gewächs wachsen kann, wenn es einen steinigen oder leimichten Boden unter sich hat, und sich also das Regen- oder Schneewasser nicht weiter einsenken kann. Jedes Gartenbeet also, das unter dem Fuße des Spargels 2 Fuß, oder wenigstens 1 Fuß tief ordentliche Erde oder Sand hat, ist tüchtig, ohne vorhergehendes Rigolen mit Spargel belegt zu werden.

Da der Spargel seine Wurzeln nicht perpendikulair in die Tiefe unter sich, sondern fast horizontal treibt, so sucht er seine Nahrung

nicht eigentlich in der Tiefe, sondern meistens in dem Schichte des Beetes, wohin man die Pflanze gelegt hat. Je weiter man ihn folglich aus einander legt, desto mehr Nahrung können seine Wurzeln seiner Krone zuführen. Kein Spargel kann daher starke Stangen treiben, der nicht weit genug aus einander gelegt ist. Nun treibt er aber schon im ersten Jahre nach seiner Erziehung aus Körnern in gutem Erdreiche oft Wurzeln, die zum Theil 1 Fuß lang sind, und in den folgenden Jahren noch länger werden, und er treibt diese beynahe wie Speichen eines Rades um sich herum. Die neben einer Pflanze stehenden andern Pflanzen treiben eben so lange Wurzeln. Wachsen diese eine in die andere, so entziehen sie sich eine der andern die Nahrung. Folglich kann kein Spargel stark werden, der unter 2 Fuß breit Raum hat, und billig sollte er also, um recht stark werden zu können, 3 Fuß Raum haben.

Je fetter das Erdreich ist, destomehr Nahrung findet der Spargel in demselben. Entweder muß er also in solcher Erde angelegt werden, die von Natur sehr fett nnd noch neu ist, (und dergleichen ist a) Erde aus einem Fache einer Scheure, die sich daselbst aus dem an der Erde vermoderten Strohe seit langen Jahren gesammelt hat, b) Holzerde, die sich in den Holzställen, theils aus den Holzspänen, theils aus dem Wurmfrasse des Holzes gesammelt hat, c) Teich- und Schlammerde, die alle wenigstens ein Jahr auf

auf einem Haufen zusammengeschlagen gewesen sind, und sich im Sommer durch die Sonnenhitze, im Winter aber durch den Frost gebrannt haben, und während dieser Zeit einigemal umgestochen sind,) oder, wenn man dergleichen fette und neue Erde nicht hat, muß das Beet bey der ersten Anlage gut gedüngt werden, damit die jungen Pflanzen gleich anfangs gute Nahrung finden. Das Beet muß in diesem letztern Falle, (und dies ist das andere, worin ich von jenem würdigen Greise abgehe, und was ich, wenn man keine neue Erde hat, für nothwendig halte,) eben so umgegraben, und mit fettem Kuhmiste stark gedüngt werden, als solches zu Kohl, Sellerie, u. d. gl. geschieht.

Wäre aber das Beet im Jahre zuvor zu Kohl u. d. gl. erst gut gemistet worden, so würde es freylich keiner neuen Düngung bedürfen, weil der Mist im zweyten Jahre schon mehr Wirkung thut, als er im ersten Jahre thun kann, wo er erst untergegraben ist, und seine düngenden Theile noch nicht aufgelöset sind. Doch kann auch die Düngung ganz erspart werden, wenn man das Beet einige Fuß tief rigolet, welches zwar mühsamer, doch aber bey Ermangelung des Düngers oder neuer Erde eben so gut ist, weil dann aus der Tiefe neue Erde herauf kömmt, in welche sich seit mehrern Jahren die düngenden und fruchtbar machenden Theile des Mistes hinabgesenkt haben. Der kürzeste Weg ist jedoch eine ordinaire Düngung, die aber nur dann nöthig ist, wenn

wenn das Beet seit einigen Jahren nicht wäre gedüngt worden. Das verstehet sich indessen wohl von selbst, daß man keinen neuen Spargel in eben der Erde anlegen könne, in welcher bereits Spargel gewachsen ist, weil aus dieser die ihm eigenthümlich nöthigen Säfte längst ausgezehrt sind.

Je tiefer der Spargel liegt, (und er kann in einem lockern oder leichten Boden nach und nach bis weit über 1 Fuß tief liegen,) desto mehr Fettigkeit kann sich in der über ihm liegenden Erde aufhalten, die ihm denn durch den Regen das ganze Jahr über nach und nach zugeführt wird. Je tiefer er folglich liegt, desto mehr Nahrung hat er starke Stangen zu treiben.

Da der Spargel seine Wurzeln nicht eigentlich in die Tiefe treibt, so kömmt ihm der nach der bisherigen Art unter ihn gebrachte Mist nicht weiter zu gute, als daß etwa einige aus dem horizontalen Hauptwurzeln treibende feine Wurzeln, wenn diese etwa perpendikulair wüchsen, aus demselben so lange Nahrung heraufholen, als dergleichen noch darin befindlich ist. Dieser Nutze hört auf, so bald dieser zu Erde geworden, und seine Fettigkeit verzehrt, oder weiter hinunter gesenkt ist. Von oben aufgebrachter Mist ist ihm also am nützlichsten. Diesen kann man ihm aber nicht anders geben, als durch die Bedeckung im Winter. Es ist folglich nothwendig,

dig, ihn alle Winter durch Ueberdeckung mit fettem Miste aufs neue zu düngen.

So oft eine Spargelstange abgestochen wird, treibt statt deren jedesmal eine neue hervor; und sobald eine Stange in Saamen schießt, setzt sie jedesmal ein neues Auge neben ihr an, welches seine Stange im folgenden Frühjahre hervortreibt. Je früher man also zu stechen aufhört, desto früher hört er auf, neue Stangen hervorzutreiben, und desto mehr Zeit behalten die neuen Augen, stark zu werden. Je später man ihn dagegen bis in den Junius hinein sticht, desto später treibt er noch immer neue Stangen, und desto schwächer bleiben die Augen, die sich neben den so spät aufschießenden Stangen ansetzen c). Daher kömmts, daß selbst der stärkste Spargel, wenn man ihn noch den ganzen Junius durch sticht, in den folgenden Jahren immer dünnere Stangen treibt. Wer also starken Spargel verlangt, muß, damit er gute Spargelfelder nicht schwäche, schon zu Anfange des Junius aufhören, den Spargel zu stechen, und dann lieber zum Gebrauche im Junius einige alte Spargelfelder bestimmen, bey denen

---

c) Rammelt erwähnt eines sehr trocknen Sommers, welcher die in die Höhe gegangenen Spargel schon im Anfange des Septembers zur Reife gebracht, worauf ein feuchter und warmer Herbst erfolgt wäre, in welchem der Spargel aufs neue zu treiben angefangen hätte, wornach man aber im folgenden Jahre einen merklichen Abgang an Spargel gehabt habe.

denen er auf die Stärke der Stange eben nicht sehr achtet.

Und hieraus erhellet, daß die Dicke und Stärke des Spargels auf folgenden vier Stücken beruhe: Er muß 1) weitläuftig, und an die 3 Fuß weit, wenigstens aber doch 2 Fuß weit aus einander liegen; er muß 2) so tief gelegt werden, als es seine Natur und die Beschaffenheit des jedesmaligen Erdreichs verstattet, und also in festem Boden nach und nach so hoch mit Erde bedeckt werden, daß er bis auf 1 Fuß, und in leichtem Boden bis auf 1½ Fuß tief liegt; er muß 3) alle Winter mit fettem Miste belegt werden, und diese Bedeckung muß, damit die Fettigkeit des Mistes hinunter zu senken Zeit habe, schon zu Anfange des November geschehen, und der Mist bis in die Mitte des April liegen bleiben; er muß 4) nicht später als bis an den Junius gestochen werden[d]).

Die

---

d) Man hat Exempel, daß nach der alten Art angelegte Spargelbeete, wenn sie gut in Acht genommen gewesen, über 30 Jahre brauchbar geblieben sind. So gar ist mir ein glaubwürdiges Beispiel bekannt, daß jemand noch brauchbare Spargelfelder gehabt, welche er selbst vor 50 Jahren anlegen lassen. Die Frage, „ob man hoffen könne, daß der nach dieser neuen Art angelegte Spargel auch so lange brauchbar bleiben werde," läßt sich unter dem Voraussatze, daß man nach obgedachten Gründen bey seiner Anlegung und ferneru War-

Die ersten drey dieser allgemeinen Grundsätze betreffen die Anlage neuer Spargelbeete, und nach ihnen verfuhr ich mit dem, zum Versuche ohne untergebrachtem Mist gelegten Spargel auf folgende Art:

Ich nahm 1) in meinem Garten zwey Beete, die wenigstens 2 Fuß tief guten Boden haben, jedes 3 Fuß breit, und zwischen denen ich einen 1½ Fuß breiten Weg ließ (12). Diese ließ ich im März 1773 (weil man an meinem Orte, wegen der Ueberschwemmungen, im Herbste keinen Spargel anlegen kann,) eben so umgraben, und, (weil sie in den vier vorhergehenden Jahren gar nicht gedüngt gewesen waren,) mit fettem Kuhmiste eben so aufs neue düngen, wie es zu Kohl u. d. gl. allzeit geschieht, und nachher ließ ich sie bey guter trockner Witterung recht fest zutreten. Auf jedem Beete legte ich zwey Reihen Spargel an, deren jede ½ Fuß vom Wege entfernt war, jeden Stock in die Länge 2 Fuß von dem andern, (gern hätte

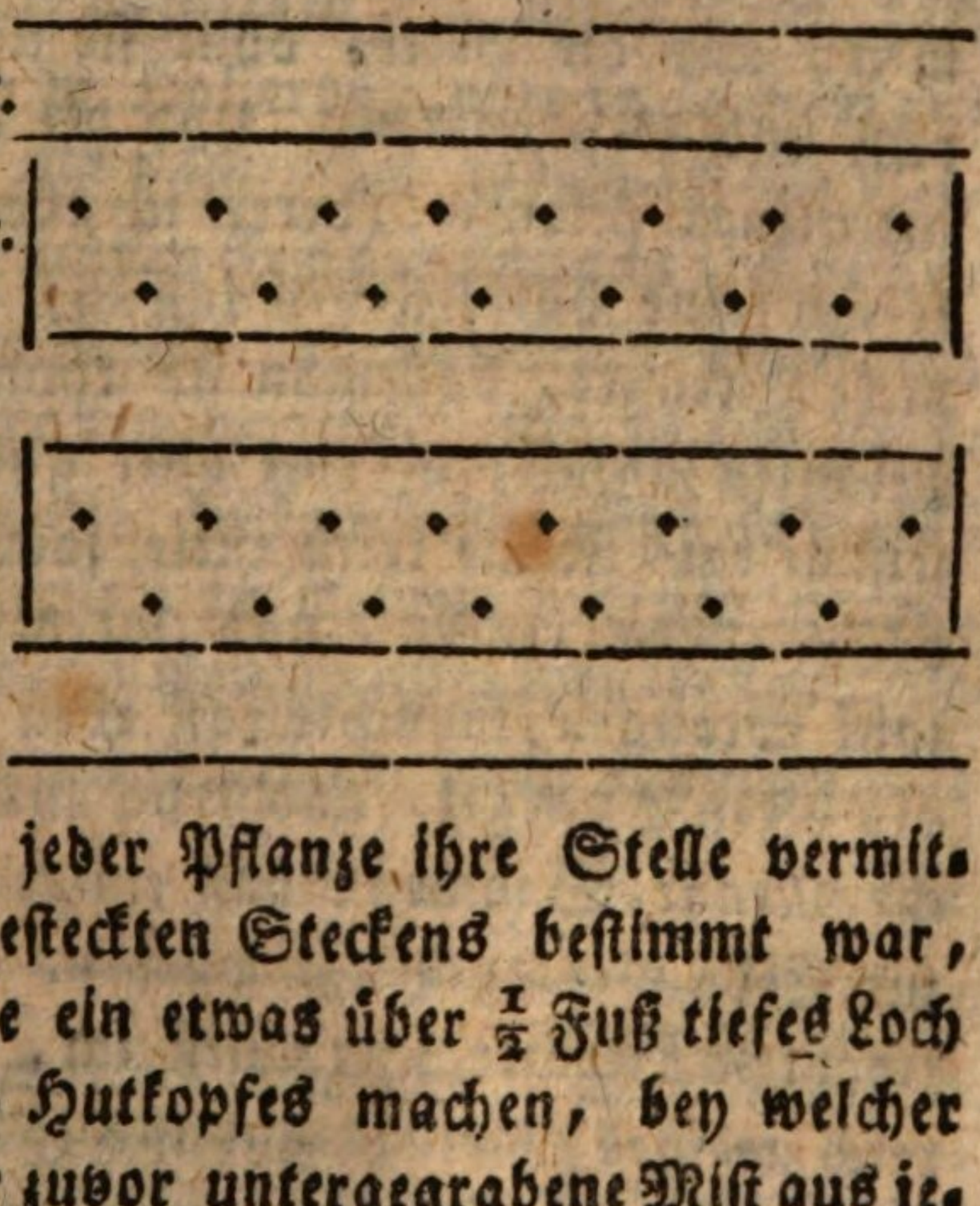
---

Wartung verfahre, allerdings mit Ja beantworten (11).

(11) N. A. der Spargel, mit welchem ich im Jahre 1773 diesen Versuch machte, war im Jahre 1790 in welchem ich meinen Wohnort veränderte, noch eben so gut, als im Anfange.

(12) N. A. Weil ich den Zwischenweg nur 1½ Fuß breit gemacht hatte, so wüchsen die Stangen innerhalb etwa zehen Jahren so weit in denselben hinein, daß derselbe in gerader Linie kaum ½ Fuß breit blieb.

hätte ich sie 3 Fuß weit gelegt, allein die Beete, die ich dazu damals nehmen konnte, waren nur 21 Fuß lang, und denn wäre die Anzahl der Pflanzen, womit ich den Versuch machen wollte, zu klein gewesen,) und zugleich die Stöcke gegen einander ins Kreuz, nach folgender Figur:



Nachdem jeder Pflanze ihre Stelle vermittelst eines eingesteckten Steckens bestimmt war, ließ ich für jede ein etwas über 1/2 Fuß tiefes Loch in Form eines Hutkopfes machen, bey welcher Gelegenheit der zuvor untergegrabene Mist aus jedem Loche gänzlich herausgenommen, und beyseite geschaft wurde, weil die Berührung desselben den Pflanzen schädlich gewesen seyn würde. Ich hatte nur zu einer Reihe einjährige Pflanzen vorräthig. Mit diesen belegte ich also eine Reihe, und die übrigen drey mit Körnern. Die Körner giengen auf; die gelegten Pflanzen trieben hervor; und beyde wuchsen vortreflich fort. Im ersten Herbste nachher ließ ich über beyde Felder, (jedoch

so,

so, daß die Stürzen der abgeschnittenen trocknen Stangen über der Erde hervorragend blieben,) so viel andere gute Erde bringen, daß alle Pflanzen 1 Fuß tief lagen, und sie darauf mit fettem Kuhmiste bedecken. Im folgenden zweyten Frühjahre, im April 1774 ließ ich den Mist wegnehmen, und die Beete, ohne sie umzustechen, nur rein und eben harken. Und die aus Körnern erwachsenen Pflanzen, (deren ich aber auf jeder Stelle nur eine hatte stehen lassen,) trieben schon so dicke Stengel, daß man sie kaum für einjährige Pflanzen ansah; die eine aber aus jährigen Pflanzen gelegte Reihe trieb viele solche Stangen, die völlig eßbar waren, und überdem eine starke Anzahl Stangen, machte fast eben so hohes Kraut, als alter Spargel, und trug zum Theil eine solche Menge Saamen, daß einige Stangen davon zur Erde niedergebeugt wurden. Im folgenden zweyten Herbste 1774 ließ ich, weil das Erdreich meines Gartens gut und locker ist, abermal etwas Erde aufbringen, und ihn mit fettem Miste bedecken. Und nun stecke ich die eine 1773 aus Pflanzen angelegte Reihe in diesem Frühjahre 1775, die andern aber aus Körnern angelegten Reihen 1776, und er bedarf nun nie einer weitern Wartung, als daß er alle Winter mit Miste bedeckt, und daß dieser alle Frühjahr wieder abgeharkt, und die Beete dann nur rein und eben geharkt werden. Und ich kann zuverlässig versichern, daß beyde Beete gerade eben die Hof-

nung

nung zu gutem Spargel machen, als solche machen, unter welche man entweder nach der alten Art vielen Mist, oder nach meiner vorigen Art, nur $\frac{1}{2}$ Fuß hoch Mist gebracht hat *).

Vielleicht giebt man es zu, daß eine solche Art den Spargel anzulegen, in neuer Teich- und Schlamm- oder in Holzerde, oder in solchem guten Erdreiche, als dasjenige, worin ich den Versuch mit diesen beyden Feldern gemacht, statt finden könne; man zweifelt aber vielleicht, ob es auch in schlechterm Boden angehe. Um diesem Zweifel zuvorzukommen, habe ich mir eben damals, als ich jenen Versuch in meinem Garten machte, von einem Freunde Erlaubniß geben lassen, in einem Theile seines Gartens zwey Spargelbeete auf

---

*) Nachdem ich obiges geschrieben, kann ich nun melden, daß meine Erwartung nachher von dem Spargel übertroffen sey. Die Stanger., die im Frühjahr 1775 hervortrieben, waren im Ganzen stärker, als aller Spargel, den ich vorher mit Mist unterlegt gehabt (13).

(13) N. A Eine der drey aus Saamen angelegten Reihen schnitt ich schon in dem genannten Frühjahr 1775, und also ein Jahr früher, und die eine aus Pflanzen angelegte Reihe erst im Frühjahr 1776 und also Ein Jahr später. Aber weder jene wurden dadurch verschlimmert, noch diese dadurch verbessert. Beyde Reihen gaben nicht bessern und nicht schlechtern Spargel, als die zwey erst 1776 geschnittenen Reihen, und im Frühjahr 1790 da ich sie wegen der Veränderung meines Wohnortes zum letzten male schnitt, waren alle noch von gleicher Güte.

auf eben die Art, wie in meinem Garten, zu eben der Zeit, und aus eben demselben Saamen anlegen lassen zu dürfen. Dieser Theil des Gartens war allererst mit einer Art Torf- oder Moorerde erhöhet worden, deren Schollen, wenn sie von der Sonne ausgetrocknet sind, eine weiße Kruste ansetzen, beym Niederwerfen, eben wie Torf, nicht aus einander fallen, und die nicht halb so schwer ist, als gemeine Gartenerde. Und beyde Beete hatten in den beyden erstern Sommern 1773 und 1774 eben den guten Wachsthum, den der auf die alte Art angelegte Spargel hat, und machen zu gutem Spargel Hofnung, ohngeachtet ich zu der noch nicht artbar gewordenen Moorerde eben kein sonderliches Vertrauen hatte (14). Ich würde also nun kein Bedenken tragen, in einer jeden Erde, wenn es nur nicht bloßer Leim oder Thon ist, (denn in diesen kann nie Spargel wachsen, weil sie zu einer Zeit zu naß, und zur andern Zeit zu trocken und zu hart sind,) selbst in einem sehr sandigen Boden auf diese neue Weise Spar-

(14) N. A. Diese Hofnung wurde durch den fernern Erfolg bestätiget. Als aber vorgedachter Freund an einen Ort versetzt wurde, und der auf ihn folgende Bewohner des Hauses diesen Spargel nicht gehörig behandelte, artete er binnen wenig Jahren so aus, daß die Beete nach etwa zwey Jahren schon ganz eingegangen waren, weil sie gleich anderm Gartenlande umgraben, und mit allerley Küchenkräutern besäet wurden.

Spargel anzulegen; und wage es, einem jeden, der nach den zuvor angeführten, und in der Erfahrung ihre Bestätigung findenden Grundsätzen verfährt, einen guten Erfolg zu versprechen.

Nur muß ich, da es auf die tiefe Lage des Spargels zur Verdickung seiner Stangen hauptsächlich mit ankömmt, noch eine, so viel ich weiß, bisher noch unbekannte bey der Erhöhung der Spargelbeete zu beobachtende Cautel bemerken. Sie ist diese: Wenn man Spargelbeete im Herbste erhöhet, so schneide man die aufgeschossenen Stangen nie vorher, sondern erst nach geschehener Erhöhung ab, damit die Stürzen über der Erde hervorstehen. Durch diese Stürzen behält die Spargelstaude mit der äußern Luft eine Communication, und treibt aus der Tiefe neben den nachher, wie Schilf verdorrenden, vorigjährigen Stangen, die neuen Stangen hervor, oder die neuen Stangen treiben auch wohl in den nun ausgetrockneten, und inwendig hohl gewordenen vorigjährigen Stangen, als in einem Futterale herauf. Schneidet man aber die dürren Stangen im Herbst dicht über der Erde ab, und erhöhet darnächst das Beet, so, daß die Stürzen mit Erde bedeckt werden, so wird der nun tiefliegenden Pflanze mit der äußern Luft die Gemeinschaft benommen, und sie erstickt dann; auf welche Art ich einstens, wie ich in meiner vorigen Abhandlung vom Spargel erzählt habe, zwey schöne große Spargelbeete so ganz und gar ver-

loren habe, daß auch nicht eine einzige Pflanze trieb, sondern ich sie beym Nachsuchen um Johannis alle vermultert fand. Es hat hier eben die Bewandtniß, wie mit den Karpfen in einem Teiche. Frieret der Teich ganz zu, so fehlt es den Karpfen an Luft, und sie ersticken. Hauet man gleich Oefnungen hinein, diese aber frieren wieder zu, so ersticken die Fische dennoch. Steckt man aber in die Oefnungen langes Stroh, so mag die Waake immerhin wieder zufrieren. Durch das Stroh behält das Wasser unter dem Eise eine Communication mit der äußern Luft, und die Fische bleiben leben. Den 3ten Januar. 1775.

* * *

Zusatz.

Im Junius 1774 ward der von mir in diesem Aufsatze beschriebene ohne untergebrachten Mist angelegte, und mein übriger auf $\frac{1}{2}$ Fuß hoch; Mist angelegter Spargel von ganz kleinen nackten schwarzgrünen Raupen überfallen. Diese nagten die obere Haut des ganzen Stengels von oben bis unten nach und nach also ab, daß die ganzen Stöcke weiß wurden, und bereits am Ende des Julius trocken waren. Ich besorgte, der Spargel würde nun entweder gegen den Herbst aufs

aufs neue treiben, und dann in der Folge schlechte Stangen treiben, oder er würde ganz und gar ausgehen. Aber keines von beyden ist erfolgt. Im Jahr 1775 war der ältere Spargel von seiner vorigen Güte; der neuere aber lieferte, so wie er sollte, stärkere Stangen. Doch muß ich dabey melden, daß ich die im August schon ganz strohicht aussehenden Stangen stehen lassen, und dieselben allererst im November abgeschnitten habe. Der Nahrungssaft mag also in den durch das Nagen der Raupen ihrer grünen Oberhaut beraubten Stengeln noch wol eine Zeitlang haben circuliern können. Und jetzt, da ich dieses schreibe, ist mein und eines Nachbars Spargel abermals schon wieder abgeschälet (15). An solchem Spargel der nicht zwischen Gebäuden liegt, habe ich dieses noch nie wahrgenommen. Den 24sten Julius, 1775 (16).

---

(15) N. A. Eben derselbe Spargel wurde nachher noch einigemahle von solchen Raupen abgeschälet, ohne davon jedoch Schaden zu leiden.

(16) N. A. Ein Tag lehrt den andern, und wer über den Gartenbau raffinirt, wird von Jahre zu Jahre Verbesserungen zu machen finden. Daher nun auch die Verbesserungen der Spargelanlegung, welche im 3ten Th. dieser Küchengartenbriefe, 2te Auflage von 1783. S 80. §. 70 und S. 98. § 17. zu finden sind, in denen aber das bisher gesagte vorausgesetzt wird. Ich habe nun gar 1791. in 3 Fuß tief rigoltem ziemlich leimichtem Boden ganz ohne Dünger aus Pflanzen Spargel angelegt, welcher in diesem Frühjahr 1792. die schönsten Hoffnungen giebt.

III. Von Artischocken und Cardonen a).

(Geschrieben den 4ten Nov. 1775.)

Noch sieht man in solchen Gärten, auf welche ihre Besitzer keine gelernte Gärtner halten, in unserm Lande, und in einigen andern niedersächsischen Provinzen, nichts seltener, als Artischocken. Und gleichwol sind sie gleich dem Spargel, eine so angenehme und nützliche Speise, daß diejenigen, welche sie einmal zu ziehen wissen, den Bau derselben nicht leicht wieder aufgeben werden. Vielleicht kömmt die Seltenheit derselben zum Theil daher, daß sich viele die Wartung derselben als sehr beschwerlich, und ihre Erhaltung als sehr mißlich vorstellen. Es wird demnach denen, die von ihrer Wartung noch keine Kentniß haben, nicht unangenehm seyn, wenn ihnen dieselbe jetzt, da die Zeit, um welche sie angelegt werden können, nahe ist, so kurz, als es ohne Nachtheil der Deutlichkeit möglich ist, vorgelegt wird.

Die Artischocken können in allen den Gärten gebauet werden, in welchen man Kopfkohl, Blumenkohl, Sellerie u. d. gl. bauen kann. Wo diese gut gerathen, da wachsen die Artischocken gewiß auch gut. Gleichwie jene aber in einem sehr hoch gelegenen, ganz sandigen, und stets trock-

a) Diese Abhandlung ist zuerst im 24sten Stücke des Hannöver. Magaz. von 1775 abgedruckt.

trocknen Boden nicht vollkommen werden, so tragen auch die Artischocken in einem solchen Boden keine gehörig große Früchte. Und gleichwie jene in einem tief und niedrig gelegenen und feuchten Boden nicht durch den Winter gebracht werden können, so gerathen auch die Artischocken in einem solchen Erdreiche im Winter in Fäulniß, ob sie gleich im Sommer in einem solchen feuchten und fruchtbaren Boden gerade die besten Früchte bringen. Nun werden meine Leser schon sehen, daß, obgleich die Artischocken nicht in allen Gärten in freyer Erde durch den Winter gebracht werden können, sie dennoch beynahe in allen Gärten gezogen werden können, und ganz unverdienter Weise in dem Verdacht stehen, als ob sie allein von Kunstgärtnern gezogen seyn wollten.

Sie erfordern ein eben so zubereitetes Beet, als solches Kopfkohl, Sellerie, Salad und Spinad verlangen; folglich, wo man die Gartenbeete bereits im Herbste zubereiten kann, ein im Herbste, oder, wo solches wegen der im Winter erfolgenden Ueberschwemmungen nicht thunlich ist, gleich nach dem Winter bey der ersten sich einstellenden guten Witterung, mit fettem kurzem Kuhmiste gut gedüngtes, und besonders, weil sie ihre Wurzeln überaus tief in die Erde treiben, tief gegrabenes, und guten tiefen Boden habendes Beet; wachsen aber auch, gleich jenen, auf einem im Jahre zuvor gut gedüngten oder

auch anstatt der Düngung tief rigolten Beete recht gut (17).

Der kürzeste Weg, ein so zubereitetes Beet mit Artischocken zu belegen, ist die Anlegung derselben aus Nebenschößlingen, die von den alten Stöcken abgenommen werden. Die beste Zeit dazu ist, nicht wie in England, der Februar und März, sondern in Deutschland der Anfang des Monats May. Gegen das Ende des April schaffe man sich also so viele Schößlinge davon an, als man Artischockenstöcke zu haben verlangt. Ein Tisch von drey bis vier Personen kann von einem Schocke derselben ziemlich versorgt werden. Man pflanze diese, (nachdem man zuvor den holzigen Theil, wo sie von dem alten Stocke abgebrochen worden, ab, und gerade geschnitten, nachdem man auch die an ihnen befindlichen Krautblätter bis auf vier oder sechs der letzten inwendigen Herzblätter an der Schosse abgebrochen hat,)

3 Fuß

(17) N. A. Im Jahre 1791 habe ich sie in einem 3 Fuß tief rigolten sehr leimigen Boden aus Saamen so gut gehabt, wie irgend vorher in stark gedüngtem Boden; außer daß jedoch von 45 Pflanzen höchstens 30 zur Tracht kamen, da mir sonst in gedüngter, guter, schwarzer, mürber Gartenerde allzeit alle Saamenpflanzen zur Tracht gekommen sind. Ob sie etwa durch den Dünger schneller vorwärts getrieben werden, oder ob diesmahl der Jahrgang die Ursache der Verspätung sey, werden die folgenden Jahre lehren.

3 Fuß weit von einander ins Kreuz, so tief in die Erde, daß das Herz selbst nur so eben aus der Erde hervorragt, und in dasselbe keine Erde fallen könne b); gieße ein wenig Wasser an sie an; wiederhole dieses einige Tage; und beschütze sie, wenn warme Witterung erfolgen sollte, vermittelst vorgesetzter Bretter, oder am Tage übergedeckter Töpfe, gegen die Hitze der Sonne, so lange, bis man Wachsthum an ihnen verspüret. Sie sind nichts weniger, als weichlich. Die Unterlassung des Begießens ist es allein, die bisweilen einige von ihnen tödtet. In der Feuchtigkeit sind sie so hart, daß ich einstens weggeworfene Schossen

b) Nach Millers Anweisung, unter dem Titel: Artischocke, soll man sie, wenn man eine reiche Erndte verlangt, 5 Fuß weit verpflanzen, auch die Pflanzen ohngefähr 5 Zoll tief einsetzen. So oft ich sie aber so tief gesetzt, und folglich ihr Herz mit Erde bedeckt habe, sind mir die mehresten vermultert. Vielleicht geschiehet dieses in einem sandigen Boden nicht. Und wer das Beet nicht zu gleicher Zeit zu andern Gewächsen, z. E. Spinad, Salad ꝛc. mit nutzen will, giebt ihnen genug Raum, wenn er sie 3 Fuß weit setzt. Ich habe den Versuch gemacht, zwischen jede so gepflanzte Artischocke eine Saladpflanze, und zwischen jede Reihe eine Reihe Salad zu setzen. Die Artischocken bekamen aber zeitiger große Blätter, als der Salad schloß, und ich bekam also keine feste, sondern lauter lose Köpfe. Indessen that es den Artischocken keinen Schaden, und wer mit losem Salade zufrieden ist, kann diesen ohne Nachtheil zwischen sie pflanzen, auch Spinad u. d. gl. in Reihen dazwischen säen.

nach acht Tagen von einem Misthaufen, an welchem sie kaum etwas mit dem Fuße im Mistwasser gelegen hatten, habe wiederholen, und mit gutem Erfolge einpflanzen lassen. Die Schößlinge haben gemeiniglich wenig Wurzeln, oft kaum eine einzige kleine Faser. Diese verdorren leicht, wenn man sie von fernen Orten zugesandt bekömmt. Ehe man sie also in diesem Falle pflanzt, setze man ihren untern Theil einige Stunden vor der Einpflanzung in Wasser, damit die wenigen daran befindlichen Wurzeln etwas wieder aufquellen; und schneide dann jeder auch noch so kleinen Wurzel vor der Einpflanzung die äußerste Spitze ab. Sobald sie nachher Wachsthum spüren lassen, bedürfen sie keiner weitern Wartung, als der Reinigung vom Unkraute, und, wenn man sich die Mühe geben will, so oft die Erde um die Stöcke zu hart und fest geworden ist, einer mäßigen Auflockerung derselben. Die im May gepflanzten Schößlinge treiben nachher in die Höhe, und liefern vom August an eßbare Früchte.

Man kann sie aber auch aus Saamenkörnern anlegen. Und da kömmts darauf an, welche Sorte man bauen will. Man hat ihrer zwey Sorten [c]). Die eine ist Cynara hortensis

---

c) Ich folge hier unsern neuen Botanicis, da man vordem drey Sorten angab, und außer den beyden von mir angeführten Sorten die Cynara maxmai

sis aculeata, *Bauh. pin.* 383. Ihre Blätter sind stachlicht, ihre Frucht ist eyrund, oder kegelförmig, ihre Schuppen sind schmal, und nicht einsondern auswärts gebogen, ihr Stuhl oder Boden ist nicht sehr dick von Fleisch. Weil die Schuppen ihrer Früchte oder Köpfe eine grüne Farbe haben, und diese Sorte in Frankreich am meisten gebauet wird, so nennt man sie in England die grüne oder französische Artischocke. Die andere ist Cynara hortensis foliis non aculeatis, *Bauh. pin.* 383. Ihre Blätter haben keine Stacheln, ihre Frucht ist groß, kugelrund, und oben ein wenig zusammengedrückt, ihre Schuppen sind sehr breit, liegen dicht auf einander, und ihr Ende ist einwärts gebogen, ihr Boden hat sehr dickes Fleisch. Weil die Schuppen ihrer Früchte eine braune Farbe haben, und die Früchte selbst rund sind, so nennt man sie in England die rothe, oder kugelrunde Artischocke. Um London wird sie wegen ihrer Vorzüge vor der französischen durchgehends gebauet, und deswegen auch wohl die große englische Artischocke genannt, und man

---

xima anglica, als eine dritte nannte, welche jedoch nach dem Linné und Miller keine andere ist, als die von mir oben angeführte zweyte Sorte. Die oben gegebene Charakterisirung der zwey Sorten, habe ich aus der Beschreibung zusammen gezogen, die man in der neuesten achten Ausgabe von Millers Gartenlexicon, unter den Titeln: Artischocke und Cynara findet.

verschreibt sie aus England unter dem Namen Globe Artichoke d). Ob nun gleich jene stachlichte Art mehr Früchte giebt, so wird doch die englische wegen ihres dicken fleischigten Bodens den Vorzug verdienen. Die Kerne dieser Sorte, welche man aus London erhält, sind kurz, dick und etwas breit. Und wo man unter gekauften Kernen dünne und spitzige antrift, welche die Gestalt der Cardonenkerne haben, da mag man sich mit der Pflanzung derselben nur nicht bemühen, weil man daraus schwerlich gute Früchte ziehen wird. Ein Loth vollkommen guter englischer Kerne, wenn gar keine unreife darunter sind, enthält ohngefähr 200 Stücke. Sie sollen zum Aufgehen sechs Jahr gut bleiben.

Der kürzeste Weg, Artischocken aus Kernen anzulegen, ist dieser: Man lege im April, so bald eine recht gute warme Witterung eingetreten ist, auf jede Stelle, wo ein Stock stehen soll, folglich auf alle drey Fuß weit, drey Kerne in einen Triangel, jeden Kern einige Zolle weit von dem andern, etwa einen Zoll tief in die Länge hin e). Wenn man nachher die Erde stets feucht

---

d) *Gordon & Dermer, Seedsmen, No.* 25. *Eenchurch-Street* zu London verkauften eine halbe Ounce Globe Artichoke im vorigen Jahre für 2 Shill. 6 Pences englisch.

e) Die Aufquellung der Kerne ist überflüssig, und die Sorgfalt, die Kerne so zu stecken, daß die Spitze

feucht hält, so keimen sie in einigen Wochen hervor; da man denn von den aufgegangenen Pflanzen nur eine stehen läßt; und die übrigen entweder ausreißt und wegwirft, oder sie erst pflanzbar werden läßt; und dann auf ein anderes Beet versetzt. Wenn man diese Pflanze bey trockner Witterung fleißig tränkt, (jedoch so lange noch Nachtfröste erfolgen können, nie am späten Abend,) so werden bald große Stöcke daraus, welche, obgleich nicht so früh, als die aus Schößlingen angelegten, aber doch noch in demselben Jahre Früchte bringen, besonders wenn sie nicht verpflanzt worden sind, als welches ihren Wachsthum einige Wochen zurück hält. Wo man denn einen Stock bemerkt, der kleine, schlechte, stachlichte, und mit keinem gehörigen Stuhl oder Boden versehene Früchte trägt k), mag man denselben so fort ausreißen, und ihn dem Rindvieh vorwerfen. Und eben so mag man auch mit dergleichen Stöcken verfahren, welche sich etwa unter

---

Spitze aufwärts stehe, unnöthig, und vielleicht ein Misverstand der Regel des Palladius, Mart. Tit IX. *Cavendum est, ne semina inversa ponantur, nam debiles, incurvos, & duros creabunt.* Die natürlichste Lage ist die platte.

k) In Italien ziehet man auch viele Cardonenkerne, und da mag der von ihren Blüthen auf die Artischockenblüthen fallende Saamenstaub, wenn sie nahe bey einander stehen, es verursachen, daß nicht alle Artischockenpflanzen gute Früchte tragen. Mit den in England gezogenen Kernen der Globe Artichoke gehet man sicherer.

ter den von gekauften Schößlingen angelegten Artischocken finden; wie denn überhaupt zur künftigen Fortpflanzung diejenigen Stöcke besonders auszuzeichnen sind, welche die besten Früchte bringen, um mit der Zeit lauter völlig gute Früchte bringende Stöcke zu haben. Doch tragen auch die Stöcke von der besten Art kleine Früchte, wenn man sie entweder näher, als 3 Fuß zusammensetzt, oder ihnen, wovon ich nachher reden will, zu viele Schossen läßt, oder wenn sie zu viele Jahre nach einander auf einer Stelle stehen bleiben.

Man mag also die Artischocken entweder aus Schößligen, wofern es nur zeitig im May geschieht, oder aus Kernen anlegen, so hat man, besonders, wenn man die aus Kernen gezogenen nicht verpflanzt, sie auch gegen die Nachfröste durch übergedeckte Töpfe, wenn es nöthig, schützet, und sie überdem den ganzen Sommer hindurch bey trockner Witterung fleißig tränkt, noch in demselben Jahre, von jenem allemal, und von diesen meistentheils noch Früchte zu gewarten. Und diese Früchte dürfen nicht früher, aber auch nicht später abgenommen werden, als wenn sie gerade ihre Zeitigung haben. Im erstern Falle bekömmt man sonst eine kleinere Frucht, als man hätte bekommen können, wenn man sie bis zu der Zeit ihrer Reife noch hätte wachsen lassen. Und im letztern Falle wird theils der inwendige eßbare Stuhl anbrüchig, theils treibt die Frucht entwe-

der noch auf dem Stamme in die Blüthe, oder sie treibt doch, wenn sie auf einige Zeit zur Aufbewahrung in einen Keller gelegt wird, in diesem noch in die Blüthe, und wird also unbrauchbar. Ich glaube schwerlich, daß ich das rechte Zeichen der Zeitigung mit Worten so deutlich werde ausdrücken können, daß sich diejenigen, die von den Artischocken noch keine rechte Kenntniß haben, einen völligen Begrif davon machen können. Sie werden sich jedoch am sichersten helfen können, wenn sie die nun ziemlich groß gewordenen Früchte alle paar Tage einmal genau übersehen, und Acht geben, ob die Fruchtblätter, oder vielmehr die Schuppen der Frucht, welche den eßbaren Stuhl umgeben, noch durchgehends die ihnen gewöhnliche entweder braune oder grüne Farbe haben. Sobald sie finden, daß die Schuppen in der Mitte des obern Randes, wo gemeiniglich eine, oder zwo kleine Stacheln sind, eine andere Farbe, die gemeiniglich ins Gelbe fällt, anzunehmen beginnen, so ists Zeit, sie abzuschneiden, und sie, falls man sie nicht sogleich zur Speise gebraucht, oder zu einer Schüssel voll erst sammeln muß, in einen Keller zur Aufbewahrung zu legen.

Die auf der Mitte des Hauptstengels eines Stocks stehende Frucht, ist jedesmal die beste und größeste. Sie erlangt aber die Größe nicht, welche sie erreichen könnte, wenn man nicht die an den Seiten der Stengel austreibenden kleinen Früchte wegbricht. Diese werden nie so groß,

daß

daß sie eßbar würden, und da sie überdem der Hauptfrucht die Nahrung nehmen, so müssen sie, so bald sie sich zeigen, weggeschnitten werden.

So oft die Frucht eines Stengels zur Speise abgenommen ist, muß derselbe über der Erde unter den untersten an ihm sitzenden Blättern abgeschnitten werden. Wenn dieses versäumt wird, so treiben aus demselben, zwischen ihm und den Blättern kleine Früchte hervor, welche aber nicht allein nicht gehörig eßbar werden, sondern auch dem Stocke die ihm zur Verstärkung der sich an ihm in der Erde erzeugenden neuen, aufs folgende Jahr tragbar werdenden Schößlinge, nöthige Nahrung benehmen.

Dies ist es alles, was man bey den Artischocken im ersten Jahre nach ihrer ersten Anlegung zu beobachten hat. Ich komme nun zu ihrer Erhaltung aufs folgende Jahr. Und diese ist dem äußerst leicht, dessen Erdreich mehr trocken, als feucht ist, und in dessen Garten sich im Winter kein Wasser sammeln kann, dessen Garten auch den Ueberschwemmungen austretender Flüsse nicht unterworfen ist. In diesem Falle schneidet man gegen den November, wenn nun die Ernte ihrer Früchte ein Ende hat, und der Winter bald eintreten will, die Stöcke über der Erde ganz ab, und scharrt bey guter trockener Witterung die Erde aus den leeren Zwischenräumen so hoch über ihnen her, daß sie $\frac{1}{2}$ Fuß hoch und darüber bedeckt sind.

sind. Diese an sie angehäufte, und über ihnen hergelegte Erde schützt sie nicht allein vor dem Froste, der sie leicht tödtet, sondern auch vor übermäßiger Nässe, welche sie leicht in Fäulniß bringt, weil das Schnee- und Regenwasser von diesen über sie gemachten Haufen leichter abziehen kann g). Und auf diese Weise kann man sie in gemeinen Wintern, in welchen der Frost nicht einen zu hohen Grad erreicht, ohne weitere Bedeckung erhalten h). Wird aber dieser zu stark, so überlegt man sie sodann außerdem noch mit etwas langem strohichten Miste, der selbst nicht sehr feucht ist, folglich selbst nicht frieret. Sobald die Heftigkeit des Frostes zu Ende ist, und Thauwetter erfolgt, nimmt man diesen Mist ohne Verzug wieder von ihnen; theils weil sich sonst die Mäuse darunter einnisteln möchten, theils, weil sie unter ihm sonst zu weichlich werden, und nachher von dem geringsten Nachtfroste verderbt werden würden; läßt ihn aber, wenn keine Mäuse da sind, bis ans Frühjahr neben ihnen in den leeren Zwischenräumen lie-

---

g) *De Combe* legte noch einen Ziegelstein (tuile) darüber, und fand, daß Schnee, Regen und Frost dann noch mehr abgehalten wurden. *Ecole du Jard. Pot. Tom. I.* S. 149.

h) In England sind sie bey einer solchen Bedeckung nur in den Jahren 1689 und $17\frac{3}{4}\frac{9}{0}$ und in Frankreich in den Jahren 1740 und 1742 erfroren.

liegen, um sie, wenn etwa abermal ein starker Frost, welcher tiefer als ½ Fuß eindrünge erfolgen sollte, sofort wiederum damit bedecken zu können. Gegen geringe Fröste aber, welche nicht über ½ Fuß tief eindringen, giebt ihnen die aufgescharrete Erde genugsame Sicherheit. Und auf diese Art ist nichts leichter, als sie durch den Winter zu bringen, weil die Kälte doch nur selten so heftig wird, daß sie der Bedeckung mit langem Miste bedürfen, statt dessen andere auch Sand, Erbsenstroh, Baumlaub, Hülsen von Rübesaamen, Flachsbrechschöber, u. d. gl. gebrauchen *).

Et-

*) Folgende Erfahrung, die Artischocken sicher durch den Winter zu bringen, ist mir von einem aufmerksamen Gartenfreunde mitgetheilet: „Ich „pflanze meine Artischocken 5 Fuß aus einander, „und erhalte große fleischige Früchte. Den leeren „Zwischenraum lasse ich nicht unbenutzt, sondern „lasse Wurzeln dazwischen säen. Bekanntlich sind „Nässe und Mäuse die Erbfeinde der Artischocken. „Beyden begegne ich auf folgende Art: Im Herbste, wenn es Zeit ist, lasse ich das Kraut abschneiden, und nur die Herzblätter etwas abgekürzt stehen, sodann die Erde umher ziemlich „hoch und weit anhäufen. Von dieser angehäuften Erde mache ich einen Kessel um die Pflanze, „so hoch als thunlich; solchen fülle ich, wenn es „trocken Wetter, mit Büchenlaub, so um die Zeit „schon abgefallen ist, und oben darauf etwas Erde, „damit es der Wind nicht verwehen könne. Büchenlaub gehet nicht so leicht in Fäulniß, als alle andere Arten von Laub. Es rieselt, oder macht ein „Geräusch, daher die Mäuse sich nicht in einen solchen

„chen

Etwas mühsamer aber ist es, wenn das Erdreich des Gartens mehr feucht, als trocken ist, oder wenn sich Regen- und Schneewasser auf demselben sammeln kann, oder wenn der Garten im Winter überschwemmt zu werden pflegt. Sie tragen zwar in einem Erdreiche, welches etwas mehr feucht, als trocken ist, und im Winter eine Zeitlang unter Wasser gestanden hat, allezeit größere Früchte, und bestauden sich in demselben auch ungleich besser, als in einem Erdreiche, welches mehr trocken, als feucht ist; wie ich an meinen, auf einem, alle Jahre, und auf einem andern, nicht alle Jahre unter Wasser kommenden Beete, stehenden Artischocken, ohngeachtet sie einerley

---

„chen Haufen wägen. Und damit ich auch die Wur„zeln der Artischocken gegen die Mäuse sichere; so „lasse ich hin und wieder Carotten im Lande stehen, „um jenen auch etwas zu verzehren zu geben. „Im Frühjahr bekümmere ich mich nicht ehender „wieder darum, bis alle Pflanzen durch das Laub „durchgewachsen sind, welches früh geschiehet, und „die meisten zeigen sich schon jetzt, (den 5ten April) „dann lasse ich die Haufen wieder ebnen, das „Land um, und das Laub mit untergraben, so „zugleich einen Dünger giebt. Sechs Winter durch „ist mir bey dieser Art zu verfahren, kein Stock „ausgegangen. Nur muß ich doch auch sagen, daß „der Bode, wo sie stehen, nicht zu den nassen „gehöret. Noch ein Umstand, den ich, ob ich ihn „gleich nicht für nothwendig halte, nachholen will! „Ich lasse nemlich auf die Zwischenräume etwas Mist „streuen, welcher den Boden decket, und aufs fol„gende Jahr zur Düngung dienet, wenn solchen un„tergraben lasse."

nerley Erdreich haben, und gleiche Wartung genießen, recht deutlich habe sehen können. Dagegen aber gerathen sie in einem ihnen im Sommer so zuträglichen feuchten Boden, im Winter in Fäulniß, und in einem Garten, der diese Beschaffenheit hat, ist man nicht im Stande, auch nur einen einzigen Stock durch den Winter zu bringen. In dem jetzt eben zurückgelegten Winter habe ich sogar die in dem höhern Theile des Gartens, wo ich sie vorher, weil derselbe einen trocknen Boden hat, ohne Schwierigkeit durch den Winter brachte, stehen gebliebenen Stöcke, weil sie im Februar drey Wochen unter Wasser standen, sämtlich verloren, so daß ich nun, da ich mich auf diese verließ, und keine in den Keller gebracht hatte, wiederum eine neue Anlage aus Kernen machen muß. In diesem Falle müssen die alten Stöcke im Anfange des November i) ausgegraben, und, nachdem man ihnen das Kraut bis auf einer Hand breit hoch abgeschnitten hat, in einen luftigen Keller einer hart an den andern in trocknen Sand gesetzt, und daselbst bis an den May verwahrt werden. Kann man zu diesem Ausgraben

i) In den meisten Jahren ist dies die rechte Zeit. Der nun geendigte Winter aber hat gelehrt, daß es besser sey, wenigstens einen Theil schon im October aufzunehmen. Denn dismal trat der Winter schon in den ersten Tagen des November ein, und da ich und andre solches nicht vermuthet hatten, so haben wir darüber in diesem Winter alle unsere alten Stöcke verloren.

ben eine Zeit treffen, wo eine rechte heitere und trockene Witterung ist, so ist man so viel sicherer, daß man im Keller nicht zu viele durch Fäulniß verliert. Die großen Wurzeln derselben, die oft eine Elle und darüber lang sind, und die Einpflanzung in den Keller unbequem machen würden, kann man denn, ohne Bedenken, so weit abschneiden, daß man sie bequem einpflanzen kann. Hat man im Keller zu ihrer Durchwinterung keinen Raum, so kann man sie in einem etwas erhabenen liegenden trocknen Theile des Gartens durchwintern, wenn man in demselben ein Beet, so groß es dazu nöthig ist, 1 Fuß tief ganz ausgräbt, die Stöcke einen neben dem andern darin hersetzt, die ausgegrabene Erde ½ oder 1 Fuß hoch über sie herwirft, und den Raum, welchen sie einnehmen, bey etwa gar zu heftigem Froste auf die zuvor angezeigte Art bedeckt. Wem auch dazu die Gelegenheit fehlen möchte, mag sie in einer alten Kammer einen neben dem andern her in Sand pflanzen, und während des Frostes mit trocknem Sande, und überdem mit Erbsenstrohe gut bedecken; welche Bedeckung aber bey eintretender gelinder Witterung sofort wieder wegzuräumen, und dagegen durch geöfnete Fenster frische Luft hereinzulassen ist. Die frische Luft ist ihnen so wohl hier, als in einem Keller, bey gelinder Witterung, zu ihrer Erhaltung sehr zuträglich.

Die eigentliche Zeit, die im Keller, oder in einer Grube, oder in einer Kammer durch den

Winter gebrachten Artischocken im Frühjahre aufs neue in den Garten zu pflanzen, ist der Anfang des May. In manchen Jahren ist zwar schon, wie im vorigen Jahr 1774, im April eine schöne warme Witterung, und da mag man sie, wenn bereits vorher ein Gewitter gewesen seyn sollte k), dann schon pflanzen. Wenn aber noch kein Gewitter gewesen ist, und also noch viele Nachtfröste zu besorgen sind, so lasse man sich die gute Aprilwitterung nicht reizen, sie vor dem May zu pflanzen. Denn weil sie im Keller gemeiniglich etwas weichlich geworden sind, so leiden sie bey einfallenden Nachtfrösten leicht Schaden, und anstatt frühe Früchte von ihnen zu erlangen, erhält man sie denn meistens später. Erst also im Anfange des May, wenn denn eben eine, zwar nicht ganz nasse, aber doch etwas feuchte Witterung ist, nehme man sie aus dem Keller heraus, löse von den alten Stöcken jeden Schößling, (und manchmal hat ein Stock deren an die sechse, und darüber) mit einem starken und scharfen Messer ab, daß an jedem eine oder ein Paar Wurzelfasern bleiben, und pflanze und warte diese abermal so, wie

k) „Wenn im Frühjahre bereits ein Gewitter gewesen ist, so pflegen keine Reife und Nachtfröste mehr zu kommen." Reccards Lehrbuch zum Gebrauch in Schulen, Kap. 2. Fr. 59. Im vorigen Jahre, da zu Anfange des März ein Gewitter war, traf diese Beobachtung in so weit ein, daß nur noch gegen das Ende des May etwa zwey außerordentliche Nachtfröste einfielen.

wie ich zuvor gezeigt habe. Man kann, wenn man in der Ablösung der Schößlinge noch keine Fertigkeit hat, auch mit einem großen Küchenmesser den ganzen Stock von oben bis unten in so viele Theile zerschneiden, als Schößlinge an demselben sind. Man opfert dabey aber gemeiniglich ein Paar Messer auf, weil die alten Stöcke ungemein hart und zähe sind, und der Schärfe des Messers so stark widerstehen, daß man sie damit nicht eigentlich durchschneiden kann, sondern dasselbe vielmehr durch sie gleichsam durchschlagen muß, wobey man den Anfangs, ehe man den rechten Handgriff lernt, manchen Schößling verdirbt.

Hat man aber die alten Stöcke im Garten auf ihre Stelle durchwintern können, so ist, nachdem sie von der ihnen in einem sehr heftigen Winter überher gegebenen strohichten Bedeckung, zu rechter Zeit entledigt sind, die erste Frühjahrsbeschäftigung mit ihnen diese, daß man im März und April, wenn die stärksten Fröste ein Ende haben, die im Herbste über sie angehäufte Erde nach und nach erniedriget, damit sie sich nach und nach wieder an die Luft gewöhnen; bis man endlich um die Mitte des April das Beet vollends wieder eben machen kann, da sie dann bald hervorzuwachsen beginnen. Aber nun darf man nicht gedenken, sich damit begnügen zu wollen, daß man sie nun so fort wachsen lassen wolle. Denn meistens hat ein jeder Stock, wie ich schon gesagt, besonders solche Stöcke, welche bereits einige Jah-

re gestanden haben, mehr als zwey Schößlinge, und gleichwol darf man ihm nicht mehr, als zwey, aufs allerhöchste drey lassen. Läßt man sie ihnen alle, so bringt ein Theil der Stöcke zwar eine starke Anzahl Früchte, aber lauter kleine Früchte; ein anderer Theil aber wächst stärker ins Kraut, und bringt gar keine Früchte. Um also große Früchte zu erhalten, muß man etwa um den Anfang des May, da die mehrsten Schößlinge hervorgewachsen seyn werden, jedem Stocke alle diese bis auf die zwey besten nehmen. Zu diesem Ende scharret oder gräbt man die Erde um denselben so weit weg, bis man die Stelle sehen kann, wo die Schößlinge aus dem in der Erde stehenden Theile des Stockes herausgewachsen sind. Verlangt man die abzunehmenden Schößlinge nicht zu Anlegung neuer Pflanzungen, so bedarf es keiner weitern Bemühung, als daß man, (nachdem man den Rest der vorigjährigen Fruchtstengel abgedrehet, und herausgebrochen hat,) die zwey stärksten, am geradesten gewachsenen, und am tiefsten sitzenden auswählt, (wozu man, damit sie ihre Stengel nicht zu nahe an einander treiben, am liebsten zwey solche wählt, die etwa gegen einander über sitzen,) und dann die übrigen dicht an dem Stocke sämtlich abbricht, und nachher die Erde an den Stock wieder anscharret, und etwas andrückt. Findet man hie und da, daß ein Stock spätestens um die Hälfte des May noch nicht getrieben, und also ausgegangen, so gräbt man denselben aus, und

ersetzt seine Stelle mit einem Schößlige. Verlangt man aber die abzunehmenden Schößlinge zu einer neuen Pflanzung, so beugt man sie mit dem Daumen von dem alten Stocke also ab, oder löset sie, nachdem sie zur Seite gebeugt sind, mit einem feinen Messer so ab, daß etwas von einer Faserwurzel daran sey. Oft, besonders wenn sie erst spät im Jahre zuvor herausgewachsen sind, haben sie noch nicht einmal Wurzeln, oder diese verunglücken bey dem Abnehmen. Fehlet es nun nicht an pflanzbaren Schößlingen, so wirft man diese weg. Sonst aber pflanzt man sie, ohngeachtet sie keine Wurzeln haben. Wenn man sie nur nachher feucht hält, und sie, bis sie Wachsthum zeigen, gegen die Sonne schützt, so gehen oft mehr als die Hälfte davon an. Ich pflege in solchem Falle zwey verunglückte neben einander zu setzen, und mehrentheils schlägt einer von ihnen an; wie es denn überhaupt wohl gethan ist, bey vorhandenen Ueberflusse der Schößlinge, jedesmal zwey, jeden 4 bis 6 Zoll von dem andern zu pflanzen, und wenn beyde angegangen sind, nachher den schwächsten wieder wegzunehmen, und ihn entweder wegzuwerfen, oder noch besonders einzupflanzen.

Nachher bedürfen sie keiner weitern Wartung, als der, welche man im Jahre vorher auf sie verwendete. Nur mit dem Unterschiede: Diejenigen, die auf ihrer Stelle stehen geblieben sind, treiben bald wieder neue Schößlinge. Von diesen

schießen noch in demselben Jahre, obgleich etwas spät, noch manche in die Höhe, und setzen eine Frucht an. Erlaubt man nun diesen allen, Früchte zu tragen, oder läßt sie, wenn sie auch gleich nicht aufschießen, alle fortwachsen, so können die zu erwartenden Hauptfrüchte ihre völlige Größe nicht erreichen. Diese also zu befördern, muß man den Stöcken, welche um Johannis und späterhin so viele Nebenschossen getrieben haben, von Johannis an alle diejenigen, die sich über viere daran befinden, immer abnehmen. Auch diese spät abgenommenen kann man zu jeder Zeit pflanzen, um neue Pflanzungen anzulegen; aber diese bringen denn auch ihre Früchte erst im folgenden Jahre.

Sollen die Artischockenstöcke viele Jahre nach einander auf eben derselben Stelle bleiben, so würde das Erdreich nach einigen Jahren zu mager für sie werden. Im zweyten Herbste also ist es nöthig, daß man dann, wenn man gegen das Ende des October die Erde aufs neue zum Schutze gegen den Frost an sie an, und über ihnen her gehäuft hat, in die ledigen Zwischenräume kurzen fetten Mist eingrabe, und damit alle Herbste fortfahre, (ohne jedoch den Mist unmittelbar an ihre Wurzeln zu bringen,) bis sie endlich nach vier, fünf oder sechs Jahren auf diesem Beete vor Alter nach und nach untragbar werden, und ein neues Beet verlangen.

Da auch die auf ihrer Stelle stets bleibenden Artischocken viel früher Früchte bringen, als die erst aus Schößlingen angelegten neuen Pflanzungen, folglich auch früher, und meistens noch vor dem Herbste anfhören Früchte zu liefern; jene dagegen zwar später anfangen Früchte zu liefern, aber damit nachher auch später in den Herbst fortfahren: so ists in allewege rathsam, um vom Julius an, bis gegen den November, stets Artischocken zur Speise zu haben, außer den alten Feldern derselben, zugleich in jedem Frühjahr eine neue Pflanzung aus Schößlingen anzulegen, und also halb alte, halb neue Stöcke zu haben. Wobey ich zuletzt noch dieses bemerke, daß, da Zufälle kommen können, welche den Untergang aller im Garten durchzuwinternden Stöcke verursachen können, (wie denn z. E. in dem strengen Winter 1740 in ganz England alle daselbst gewöhnlichen Kugel-Artischocken so ganz und gar erfroren sind, daß man sich mehrere Jahre nachher vorerst mit der französischen Sorte hat behelfen müssen,) es wohlgethan sey, wenn man, ohngeachtet man einen trocknen, zum Durchwintern ganz wohl dienlichen Garten hat, dennoch einige Stöcke auch im Keller durchwintert. Vor den Mäusen, welche ihnen sehr nachgehen, muß man sie indessen, so gut man kann, zu schützen suchen [1]).

1) Nach Rammelts Vorschrift vertilgt man die Mäuse am leichtesten, wenn man aus Möhren, Pa-

Die Cardonen werden auf eben dieselbe Art und Weise, wie die Artischocken, gezogen und gewartet. Und wenn auch ihre Wartung in etwas unterschieden wäre, wie sie es doch nicht ist, (ausser daß sie, um abgeweißt werden zu können, 5 bis 6 Fuß Raum verlangen,) so würde es sich doch der Mühe nicht verlohnen, davon zu reden, weil es wol Niemanden einfallen wird, sich mit ihrem Abweißen abzugeben, wer nicht Gärtner und Köche, und frischen Pferdemist, und nicht etwa Lust hat, seinen Gästen eine Schüssel zu geben, welche vielleicht dem größten Theile derselben nicht bekannt ist. Wer jedoch mehr davon zu wissen begehret, auch gern lesen möchte, was andere, sowol von den Artischocken, als Cardonen geschrieben haben, der mag mit dem, was ich jetzt gesagt, folgende Schriftsteller vergleichen: 1) Millers Gärtnerlexikon, nach der fünften Ausgabe, unter dem Titel: Artischocken, S. 75. und *Cinara spinosa*, S. 209. 2) Dasselbe, nach der achten Ausgabe, unter den Titeln: Artischocken, Th. 1. S. 243. und *Cynara*, S. 954. 3) Reicharts k. u. G. Sch. Th. 4. S. 67. 4) Grotjans *Calend. perpet.* Th. 3. S. 35. 5) Rama-

---

Pastinat, oder Zuckerwurzeln den inwendigen Mark heraus nimmt, und an dessen Statt Kapenpulver hinein streuet, und sie denn in ihre Löcher legt.

Rammelt, von Küchen- und Baumgewächsen, Th. 3. S. 111. 6) Dicks Gartenkunst, Th. 1. S. 103. 7) *Ecole du Jardin Potager*, Tom. 1. p. 136. 8) Dieselbe, unter dem Titel: Unterricht von Küchengewächsen von Zeiher, S. 115. 9) *Année Champetre*, Tom 2. pag. 216. sq. 316. sq. 388. sq. 459. sq. Tom. 3. p. 19. sq. 99. 235. sq. 283. 290. sq. 361. 10) Elsholz Gartenbau, S. 128. und 121. 11) Dahurons Gartenbau, S. 65. 12) *Jardinier François*, p. 91. 13) Derselbe, unter dem Titel: Der verständige Gartenmeister, S. 309. 14) Rhagorii Pflanzgarten, S. 134. 15) Hartenfels Gartensaal, Th. 2 S. 213. 16) Hessens Gartenlust, S. 149. 17) Townsend Saamenhändler, S. 30. 18) *Parnassus hortensis*, Th. 2. S. 175. 19) *Deliciae hortenses*, S. 86. 20) *Quintinye Instruction pour les Jardins Fruitiers & Potagers*, Tom. II. p. 219. 21) *Mizaldus de secret. hort.* p. 88. 22) *Palladius de re. rustica*, Mart. Tit. 9. 23) Anleitung zur Pflanzung und Wartung der vornehmsten Küchengewächse, S. 25. Geschrieben den 4. März. 1775.

IV.

IV. Vom Winterblumenkohl*).

Wenn man den Saamen des weißen Kopfkohls, bald nach Jacobi säet, und nach Michaelis die Pflanzen dahin verpflanzt, wo sie im folgenden Sommer Köpfe bringen sollen, so bekömmt man davon, wie es einem jeden im Gartenbau nur einigermaßen erfahrenen bekannt ist, ungleich früher Köpfe, als wenn man ihn erst im Frühjahre säet. Eben diese Beschaffenheit hat es mit dem rothen Kopfkohl, mit dem Savoyekohl, und mit dem grünen Wirsing. Man nennt diese Arten von Kohl, wenn man sie nach Jacobi gesäet hat, und erst im folgenden Sommer Köpfe davon erwartet, Winterkohl, gleichwie man eben dieselben, wenn man sie erst im Frühjahre säet, und in demselben Sommer Köpfe davon erwartet, Sommerkohl nennet. Da sich nun mehrere Arten der Gartengewächse, welche an und vor sich selbst Sommergewächse sind, zu Wintergewächsen machen lassen, z. E. der sogenannte braune Kohl, der Spinad, die Carotten, die man alsdenn Winterbraunkohl, Winterspinade, Wintercarotten nennet; so habe ich seit vielen Jahren darauf gedacht,

ob es nicht möglich sey, aus dem Saamen des Blumenkohls auch Winterblumenkohl zu ziehen,

um

*) Diese Abhandlung ist zum ersten mal in dem Hannöver. Magaz. abgedruckt, im 59. 60. 61. und 62sten Stücke vom Jahre 1774.

um denselben im folgenden Frühjahre zeitiger zur Speise zu bekommen, als man denselben bekommen kann, wenn man ihn erst im Frühjahre aussäet. In den zwölf vorhergehenden Jahren sind jedoch die Bemühung, die ich darauf verwandt, vergeblich gewesen, bis ich endlich in diesem Jahre das Vergnügen gehabt habe, den Weg zu finden,

wie man ohne alle Bedeckung, ohne Mistbeete, und ohne Treibhäuser ächten und guten Winterblumenkohl im freyen Lande ziehen könne,

der in einem gewissen Betracht schon vom März an zur Speise brauchbar ist, besonders aber im May und Junius beynahe eben die Größe erreicht, die nur immer der beste Blumenkohl im Herbste haben kann, und von dem man zugleich vielen und ächten Saamen aufnehmen kann. Es könnte zwar seyn, daß dieser Blumenkohl, denn ich nun Winterblumenkohl nennen will, einigen derer, die von Profession Gärtner sind, schon bekannt wäre, nud daß dieselben aus der Erziehung desselben bisher ein Geheimniß gemacht haben möchten, um theils, wenn sie bey Herrschaften im Dienst stehen, die Ehre haben, daß sie deren Tafel zeitiger mit Blumenkohl versehen, als solches denen möglich ist, die keinen Gärtner halten, theils, wenn sie sich von Erziehung der Gartenfrüchte nähren, desto mehr Geld aus frühem Blumenkohle zu lösen. Doch vermuthe ich solches

fast

fast nicht, weil ich niemals weder irgend etwas davon gehört, noch auch in so vielen Gartenbüchern irgend etwas davon gelesen habe, daß man den Blumenkohl ohne irgend eine Bedeckung im freyen Lande als Winterkohl ziehen könne. Wenigstens bin ich nach zwölfjährigen Versuchen endlich, ohne hierin einen Vorgänger zu wissen, so glücklich gewesen, eine bisher selbst nicht einmal in England übliche Art zu entdecken, wie man, gleich andern Winterkohlen, die man im freyen Lande ziehen kann, auch; eben also Winterblumenkohl ziehen kann; die zugleich so simpel und leicht ist, daß ich jetzt selbst nicht begreifen kann, wie es möglich gewesen, daß ich nicht eher darauf verfallen bin, und mir einen neuen Beweis von einer längst gemachten Anmerkung giebt, daß oft die leichtesten und gemeinnützigsten Dinge mehr gefunden, als eigentlich gesucht werden. Es ist wohl nicht leicht jemand, der in seinem Garten nicht auch Blumenkohl bauete, und, so oft ihm derselbe gut geräth, sich nicht auch über denselben beynahe mehr, als über die übrigen Kohle freuete. Um so mehr achte ich es für eine Schuldigkeit, welche die Ehrerbietung gegen die in unserm Lande jetzt allenthalben große Anzahl der Freunde des Gartenbaues von mir fordert, die Erziehung dieses Winterblumenkohls zu beschreiben, und zwar sofort jetzt, da die Zeit nahe ist, zu welcher diejenigen, die damit einen Versuch machen wollen, den Saamen säen müssen. Diejenigen, die wo-

der Gärtner noch Mistbeete haben, werden sich durch die Befolgung dieser Anweisung in den Stand gesetzt sehen, daß sie eben so früh, und vielleicht noch früher, großen, und vielleicht größern Blumenkohl bekommen, als selbst diejenigen, die beides haben; und zugleich werden aus dieser Abhandlung diejenigen, die denselben bisher auf Mistbeeten gezogen haben, sehen, wie gut sie dabey ihre Mistbeete ersparen, und dieselben zu andern Gewächsen gebrauchen können. Alle aber werden dadurch in den Stand gesetzt werden, ohne viele Mühe und Weitläuftigkeit den Blumenkohlsaamen selbst zu ziehen, und recht ächten Saamen zu erhalten.

Die Gelegenheit zur Erfindung des Winterblumenkohls gab mir besonders eine Stelle in einem sehr alten französischen Gartenbuche, welches den Titel: le Jardinier François hat, und eines der ältesten eigentlichen Gartenbücher ist, indem es im Jahr 1665 zu Paris bereits zum achten male aufgelegt ist, in welchem der Verfasser schreibt a) „Nach der in Italien gebräuchlichen „Art

---

a) Pour la gouverner (la graine des Choux-Fleurs) à la maniere d' Italie; on la seme dans des Quaisses ou Bacquets durant la pleine Lune d' Aout, elle leve promptement de Terre, & se fortifie avant l'Hyver: la Gelée venante vous mettrez vos Bacquets dans la Cave, ou dans la Serre jusques au Renouveau, que les gelées etant toutes passées,

„Art säet man den Blumenkohlsaamen in Kästen, „oder andere kleine hölzerne Gefäße im Vollmon„de des Augustmonats; er gehet bald auf, und „die Pflanzen werden noch vor dem Winter stark „genug; wenn demnächst der Winterfrost eintritt, „setzt man die Gefäße in einen Keller, oder in ein „Gewächshaus, bis ans Frühjahr; ist dann „der Winterfrost zu Ende, so verpflanzt man sie „in güte Erde, und auf diese Weise bekömmt man, „noch ehe die starke Sommerhitze eintritt, schöne, „weiße und sehr gute Blumenkohlköpfe.“ Nach dieser Anweisung habe ich verschiedene Jahre nach einander, um die Zeit, da man die Winterkohle gewöhnlich säet, nemlich binnen vierzehn Tagen oder drey Wochen nach Jacobi, Kästen mit Blumenkohlsaamen besäet, und die davon erwachsenen Blumenkohlpflanzen im Hause durchwintern wollen. Aber nie hat es mir weder im Keller, noch auch in einem solchen Zimmer, in welchem ich sonst allerley Arten von Blumen durchwintere, gelingen wollen, (ob ich mir gleich solches künftig, nachdem ich mir mehr Erfahrung erwerben können, dennoch wohl getrauete, wenn es nöthig wäre.) Bald fielen die Pflanzen gleich anfangs in ihrem Winterbehältniß um, bald verdorreten sie

---

sées, vous les replantiez en bonne Terre, & par ainsi vous aurez des Pommes belles, blanches, & bien conditionnees, auparavant les grandes Chaleurs, pag. 99.

ſie mitten im Winter, oder ſie giengen doch noch gegen das Frühjahr aus, und ich konnte auch nicht eine einzige durch den Winter bringen b). Vielleicht gedachte ich, werden die Pflanzen zur Ausdaurung im Winter ſtärker, wenn man ſie, gleich den übrigen Winterkohlpflanzen in einem Gartenbeete ziehet, und ſie um die gewöhnliche Verpflanzungszeit, nemlich im October in Käſten pflanzt c). Ich that dieſes; ich machte noch überdem Furchen zwiſchen die in den Käſten in Reihen geſetzten Pflanzen, um dadurch zu verhüten, daß das Waſſer, welches ihnen zu Zeiten würde gereicht werden müſſen, nicht an den Stamm derſelben komme, und ſie verderbe; ich nahm ſie ſorgfältig vor Staube in Acht, weil dieſer alle im Hau-

b) De Combe in der *Ecole du Jardin Potager*, Chap. 26. meldet, daß dieſe Art die Blumenkohlpflanzen zu durchwintern, wegen der damit verknüpften Schwierigkeiten nicht ſehr gewöhnlich ſey. Cette maniere n'eſt pas fort uſitée, par la raiſon que ſouvent ce plant enfermé dans la ſerre vient à jaunir lorſque les hivers ſont un peu longs, s'attendrit & périt enſuite quand on le met au plein air. Eben das ſagt der Verfaſſer des *Année champêtre* (der Pere d' Ardenne) Tom. III. pag. 91.

c) Herr Grotjan in ſeinem Calendar. perpet. Th. I. S. 208. erzählt auch, daß ſie auf eine ſolche Art gut zu ziehen, und in Gewächshäuſern zu durchwintern wären; wie ich denn auch nachher Gärtner habe nennen gehört die ſie alſo ziehen, und in Gewächshäuſern durchwintern. Aber denn bleibt es doch nur eine Sache für groſſe Herren, die Gewächshäuſer haben.

Hause zu durchwinternden Pflanzen tödtet; ich begoß sie so sparsam und sorgfältig, als es möglich war. Aber alle angewandte Mühe war vergebens; eine Pflanze fiel nach der andern um.

Beynahe also hätte ich alle Hofnung aufgegeben, Blumenkohlpflanzen durch den Winter zu bringen. Denn daß solches im freyen Garten, ohne ihnen irgend eine Beschützung gegen die Kälte zu geben, möglich sey, konnte ich um so viel weniger vermuthen, da man solches nach dem obangeführten Jardinier François nicht einmal in dem unter einem etwas gelindern Himmelsstriche liegenden Frankreich thut, ja, es daselbst wenigstens für so schwerig hält, daß alle diejenigen, die es versucht haben, darüber verdrießlich geworden sind d); und man sie in dem noch glindern England, wo man sie freylich im Garten durchwintert, dennoch entweder mit gläsernen Glocken bedeckt, oder einen Theil der Pflanzen einige Zoll weit von einander auf ein Beet verpflanzt, welches entweder mit Fenstern belegt, oder mit Bögen

aus

---

d) Il y en a une sorte dont la graine vient d'Espagne, elle est peu connue, son principal mérite est de ne porter son fruit, qu' à la seconde année, au commencement du printems; mais comme les hivers sont longs & rudes dans ce climat, elle est fort sujette à périr, & ceux qui l'ont éprouvé s'en sont degouté par là. Il se pourroit que dans nos provinces méridionales, elle fût préférable aux autres; c'est une épreuve à faire. *Ecole du Jard. Pot. chap.* 126.

aus Reifen versehen, und gegen den Frost mit Matten, Erbsstroh und d. gl bedeckt wird e). Da jedoch die Erfahrung lehrt, das vieles möglich ist, was man vorher für unmöglich gehalten hat, so machte ich endlich den Versuch, die Blumenkohlpflanzen im freyen Lande zu durchwintern. Meine ersten Versuche schlugen fehl, und ich glaubte beynahe, sie wären zu weichlich, als daß sie im freyen Lande durch den Winter gebracht werden könnten. Ich ermüdete jedoch nicht, sondern eingedenk, daß manche Versuche durch einen geringen Nebenumstand vereitelt werden, und bey fortgesetzter Aufmerksamkeit dennoch unverhofft gelingen, besäete ich abermal im August des vorigen Jahrs 1773. ein Beet, und mit diesem ist es mir endlich so gut gelungen, daß ich jetzt nicht nur im Stande bin, die Gründe anzugeben, warum mir die vorigjährigen Versuche fehl geschlagen, sondern auch den Weg zeigen kann, wie man sie zuverlässig durchwintern könne; einen Weg, den diejenigen, die bereits eine Kenntniß des Gartenbaues

e) Millers Gärtner-Lexicon, unter dem Artikel Brassica. Nach der Erzählung im *Année champetre, Tom. III.* pag. 207. säet man in der Provence den frühen Blumenkohl zu Anfange des October dans des arceaux qui sont dans l'epaisseur des murs. Do aber gleich die Provence wegen des gelindern Clima vor ganz Frankreich einen Vorzug hat, (Tom. I. p. 1.) so bedeckt man die Pflanzen dennoch gegen die Winterkälte.

haben, so viel zuversichtlicher mit betreten werden, wenn sie sich erinnern, daß der vorige Winter ein sehr weichlicher und schlackrichter und vielen Winterpflanzen, besonders aber den Wintersaladpflanzen tödlicher Winter gewesen ist, und ich meinen Winterblumenkohl dennoch glücklich durchgebracht, und aus demselben schönen weißen und sehr großen frühen Blumenkohl erhalten habe. Ich will den Weg, auf welchem ich meinen Zweck erreicht habe, deutlich beschreiben, und damit man Fuß vor Fuß folgen könne, und nicht in Gefahr gerathe, irgend einen Umstand, der den ganzen Versuch vereiteln könnte, zu übersehen, so will ich alles unter folgende Regeln bringen, die ich zugleich aus physicalischen Gründen uud aus Erfahrungen, die sich, wenn man den Gartenbau nicht blos mechanisch tractirt, auf alle Gartenbestellungen anwenden lassen, erläutern werde.

1) Vor allen Dingen suche man guten ächten Blumenkohlsaamen zu erhalten. Ist der Saamen nicht ächt, so kann man aus demselben eben so wenig guten Winterblumenkohl bekommen, als man daraus nach der bisher bekannten und gewöhnlichen Art guten Sommer- oder Herbstblumenkohl erhalten kann. Man darf aber nicht glauben, daß der Saamen schon dann ächt gewesen sey, wenn die aus demselben erwachsenden Pflanzen nachher wirklich die sogenannte Blume zeigen. Es ist nicht leicht ein Saame, womit

seit der Zeit, da man angefangen hat, auch in Deutschland Blumenkohlsaamen zu ziehen, mehr Betriegereyen vorgehen, als eben der Blumenkohlsaamen. Viele Gärtner ziehen denselben, ob sie ihn gleich für englischen oder cyprischen, und zwar eben so theuer verkaufen, als ob sie ihn aus England oder Italien mit vielen Unkosten verschrieben hätten, aus Stauden, wozu sie den Saamen im Februarius auf ein Mistbeet gesäet, da sie denn die Pflanzen nur verziehen, und nun die übrigen auf ihrer Stelle unverpflanzt stehen und Saamen tragen lassen. Andere säen den Saamen im August in ein Gartenbeet, setzen die Pflanzen im October in ein mit einem Vierpasse umgebenes Beet, welches sie gegen die Winterkälte mit darauf passenden Fenstern bedecken, und nehmen von den Stauden, die gute Köpfe setzen, Saamen auf f). Dieser Saamen könnte allerdings ächt seyn, wenn sie theils lauter wirklich gute Köpfe zur Saat nähmen, theils auch die Ausartung gehörig zu verhüten wüßten. Aber zum

f) Diese Art sowol frühen Blumenkohl als auch Saamen davon zu erlangen, ist mir weiter nicht bekannt, als aus dem Munde eines Gärtners, der ihn auf solche Art zieht, und mir versicherte, er bediene sich dieses Saamens allezeit selbst, mir auch seine damals bald reifen Saamenstauden zeigte. Außerdem habe ich nie weder etwas davon gehört, noch in Schriften gelesen, und vermuthe also, daß diese Art eben noch nicht sehr bekannt seyn werde.

Theil nehmen sie von solchen Stauden Saamen auf, deren sogenannte Blume kaum die Größe eines Guldens erreicht hat g), und darauf gleich in die Blüthe gegangen ist. Diese aber können, wie mich dünkt, eben so wenig guten ächten Saamen geben, als wenig solche Carotten, die etwa im October gesäet sind, und im folgenden Frühjahr in Saamen schießen, ächten Carottensaamen geben können, oder als wenig Saladsaamen von einer Pflanze, die keinen festen Kopf gemacht hat, feste Saladköpfe bringen kann. Zum Theil lassen sie solche Köpfe, die zum Saamenziehen wirklich gut seyn möchten, in Gesellschaft anderer zugleich blühenden Kohl- oder Rübenarten blühen, deren Blüthenstaub sich den Blüthen des Blumenkohls mittheilt, und dadurch verursacht, daß dieser von jener ihrer Art etwas annimmt. Der daraus erwachsende Saamen ist zwar wahrer Blumenkohlsaamen, aber er ist nicht ächt. Die daraus gezogenen Pflanzen setzen zwar meistens sogenannte Blumen an; aber diese bleiben klein, und gehen, wenn sie kaum die Größe eines Thalers erreicht haben, aus einander, und geben selten recht weiße, niemals aber große und aus einem unzertheilten Stücke bestehende Köpfe; wie denn auch selbst die Blätter solcher Pflanzen theils eine etwas andere Farbe, theils eine andere und an-

---

g) Grotjans Calendar. perpet. Th. I. S. 207.

andern Kohlarten sich nähernde Gestalt haben, anstatt daß sonst Blumenkohlpflanzen ihre besondere Farbe und Gestalt haben, an welcher man sie von allen andern Kohlarten unterscheiden kann.

Nun ist aber, wenn man Gelegenheit hat, zuverlässig ächten Saamen zu bekommen, die Frage, ob man zu den Winterblumenkohl den Saamen von frühen oder späten Blumenkohl wählen soll? Denn in England und Frankreich macht man unter beyden einen Unterschied. Miller h) fordert dazu, als ganz unentbehrlich, Saamen von einer frühen Art. Aber gleichwie ich unter dem aus frühen und späten Saamen, (die ich einstens aus England ganz ächt gehabt habe,) erwachsenden Blumenkohl keinen Unterschied habe finden können, und es also wirklich für einerley halte, ob man von dem, der beydes verkauft, diesen oder jenen kauft und säet; so habe ich vielmehr den Blumenkohl, den ich Winterblumenkohl nenne, und wovon ich in diesem Jahr zum erstenmal wirklich etliche 60 Stauden gehabt habe, aus solchem Saamen gezogen, der mir für späten Kohl verkauft war, von dem ich in dem vorigjährigen May meine Aussaat auf den im vorigen Herbst gespeiseten Blumenkohl gemacht, und im Herbst guten, aber wirklich nicht einmal so großen Kohl

h) In s. Gärtn. Lexic. Artikel: Brassica.

hatte, als ich in diesem letzten May und Junius aus eben diesem Saamen erhalten, da ich denselben zu Winterblumenkohl ausgesäet. So viel ich, der ich nie in England gewesen bin, und also nicht Gelegenheit gehabt habe, die englischen Gartenanstalten mit eigenen Augen zu sehen, sondern dieselben allein aus den Schriften der englischen Gärtner kenne, urtheilen kann, nennen die Engländer denjenigen Saamen frühen Blumenkohlsaamen, der von den im August gesäeten, nachher unter einer Bedeckung von Glasglocken durchwinterten, und also von solchen Pflanzen gezogen ist, die früher Köpfe geliefert haben, als der erst im Februarius aufs Mistbeet gesäet gewesene liefern kann, und der also früher reif geworden ist, als der von diesen letztern gezogene Saamen; und denjenigen nennen sie vermuthlich späten, der von solchen Pflanzen gezogen ist, die erst im Februarius auf ein Mistbeet ausgesäet worden, und der folglich später reif geworden, als der von jenen durchwinterten Pflanzen gezogene i). Jener kann in

Eng-

i) Die hier vorgetragene Muthmaßung hat mir folgende zwey zuverlässige Nachrichten von Männern, die sich selbst das Vergnügen machen, die Bestellung ihrer Gärten anzuordnen, und physicalische Kenntnisse des Gartenbaues besitzen, zuwege gebracht. Einer derselben schreibt mir: „Ich bin „mit Ihnen einig, daß kein eigentlicher Wintersa„lad existire. Und vom englischen Blumenkohl „giebt es zuverlässig auch nur eine Art, wie im „Lon-

England schon früh, vor Ablauf des Junius reif seyn, (wenigstens wird der, den ich jetzt zur Saat stehen habe, am Ende des Julius sämtlich reif seyn,) und auf den nächsten August schon wieder zur neuen Aussaat brauchbar werden. Dieser hingegen wird später, ja in Deutschland erst am Ende des September reif k). Wie es nun völlig gleichgültig ist, ob ich, zur Erziehung des sogenannten Wintersalads, Saamen von ordentlichem in einem Sommer gesäeten und reif gewordenen Salade, oder von solchem nehme, den ich vorher schon als Wintersalad gezogen habe; oder, wie es einerley ist, ob ich zur Erziehung des sogenannten Winterblumenkohls Saamen von solchem Kohl nehme, der bereits als Winterkohl gezogen gewesen ist, und also erst im dritten Jahr Saamen gebracht hat, oder von ordentlichem braunen Kohl, der seinen Saamen im zweyten Jahr getra-

„London selbst mir versichert worden, obgleich eis„nige Gärtner in fraudem licitam zweyerley ans„geben und verkaufen.“ Und der andere Gönner schrieb: „Ich hatte aus London ein halb Pf. „früben, und ein halb Pf. späten Blumenkohlsaa„men verlangt, um von beyden Sorten an gute „Freunde mittheilen zu können. Der Gärtner, von „dem der Saamen gekauft worden, hat gesagt, man „habe nur einerley Saamen, und daraus würde frü„ber oder später Blumenkohl nach Verhältniß der „Zeit gezogen, da er gesäet würde. Er hat mir „also 1 Pfund einerley Saamen geschickt.“

k) Grotjan *Cal. perp.* Th. I. S. 207.

gen hat: so halte ich es auch zur Erziehung meines Winterblumenkohls für gleichgültig, ob man dazu frühen oder späten englischen Saamen nimmt [1]).

Wenn

---

1) Noſtrates (Argentoratenſes) ſpeciem *praecocem & ſerotinam* colunt; *illa non alio reſpectu ab hac diſtat, niſi quod ab aeſtatis ardore prae hac minus detrimenti capiat, & eo anni tempore, quo haec mox ſuum caput explicaret, illa id ipſum contractum retineat*: maxima capita ſerotina ſpecies largitur, cum frigus, quod noctes longiores habent, ſicut ad incrementum omnis plantarum generis, ita praecipue ad illud Braſſicae multum conferat. *Vid.* *Doctiſſ* SPIELMANNI *Olerum Argentoratenſium Faſciculum I. Argentor.* 1769. pag. 39 D. h. „Um „Straßburg bauet man frühen und ſpäten Blu„menkohl. Jener iſt von dieſem weiter nicht un„terſchieden, als daß er von der Sommerhitze „weniger leidet, und zu der Zeit, da dieſer ſein „Haupt bald zertheilen würde, daſſelbe unzertheilt „behält; die größten Köpfe giebt der ſpäte, weil „die Kälte der dann längern Nächte, wie zum „Wachsthum aller Pflanzen, alſo auch zu ſeinem „Wachsthum vieles beyträgt."

Das erſtere iſt dem, was ich behaupte, gerade entgegen. Und ich glaube dem ohngeachtet, daß ſich der von frühem Saamen erzogene frühe Blumenkohl wegen der Sommerhitze ſchwerlich länger unzertheilt erhalten werde, als ſolches ein aus ſpätem Saamen gezogener früher Blumenkohl thun wird; wie ich denn auch dafür halte, das früher Saamen, wenn er ſpät ausgeſäet wird, im Herbſte eben ſo gute Köpfe bringen werde, als der aus ſpätem Saamen gezogene, weil gegen den Herbſt die Nächte länger und kühler ſind, und er alſo dann durch keine zu ſtarke Hitze mehr aus einander getrieben wird. Jene Behauptung ſcheinet mir, ohne der Ehrerbietung gegen den gelehrten Herrn Verfaſſer zu nahe zu treten, eben ſo wohl ein bloßes Vorurtheil zu ſeyn, als es ein wirkli-

ches

Wenn nur der Saamen ächt ist, so wird der sogenannte späte eben so guten Winterkohl geben, als der frühe.

Ist man nun mit ächtem Blumenkohlsaamen versehen, (und ich wünschte, daß diejenigen, denen es gefällig seyn möchte, meinen Versuch mit Erziehung eines Winterblumenkohls im freyen Garten jetzt gleich nachzumachen, noch guten Saamen vorräthig haben möchten, aus dem sie bereits wirklich gute und große Köpfe erhalten haben, damit sie zuverlässig wissen könnten, daß sie ihre erste Probe-Aussaat mit ächtem Saamen verrichteten;) ist man, sage ich, mit ächten Blumenkohlsaamen versehen, so

2) säe man denselben in der Mitte des August. Dies scheint mir die beste Zeit dazu zu seyn. Daß mir meine Versuche damit vorher fehlgeschlagen, rührte vermuthlich mit daher, daß ich ihn bald zu früh, bald zu spät säete. Wenn ich ihn auf Jacobi säete, (und da Miller dazu für Eng-

---

ches Vorurtheil ist, wenn man glaubt, zur Erziehung des Wintersalads schickten sie nur gewisse Arten des Salads, da man denselben doch aus allen Saladsorten ziehen kann. Solcher Vorurtheile trift man im Gartenbaue sehr viele an. Des De Combe Ecole du Jardin Potager ist damit so sehr angefüllt, daß man deutlich sieht, er habe sein Buch nicht aus eigener gründlicher Theorie und Praxi, sondern aus dem Munde mechanischer Gärtner geschrieben.

England die Zeit um den 10ten August für die sicherste hält, so glaubte ich anfangs, wiewol ganz fälschlich, nach dem Verhältniß unsers deutschen kältern Himmelsstrichs gegen das wärmere englische Clima würde man in Deutschland schon um Jacobi säen müssen;) wenn ich, sage ich, auf Jacobi säete, so wurden die Pflanzen zu groß, und giengen im folgenden Winter auch selbst in solchen Winterbehältnissen aus, wo ich sie jetzt glücklich durchbringe; wenn ich, wie wohl aus einer kleinen Versäumniß geschehen ist, erst am Ende des August säete, so wurden die Pflanzen nicht stark genug, um im Winter ausdauren zu können. Im vorigen Jahre säete ich ihn gerade in der Mitte des August, und mit dieser Aussaat ist es mir nun endlich zum erstenmal geglückt. Weil aber die Witterung im Herbste in manchen Jahren sehr unterschieden ist, so werde ich dieses nächste mal, um mit Gewißheit Winterblumenkohl zu bekommen, eine dreyfache Aussaat vornehmen, die erst etwa den 5ten, die zweyte den 15ten, und die dritte den 25ten August. Denn die von mir im vorigen Jahre etwa den 15ten August gesäeten Pflanzen wurden wegen des erfolgenden außerordentlich warmen und späten Herbstes fast zu groß, und giengen im Winter größtentheils aus. Diejenigen aber, so von ohngefähr später aufgelaufen seyn mochten, und also kleiner geblieben waren, jedoch die Größe hatten, die eine zu versetzende Pflanze haben muß, blieben mehrentheils

theils gut. Wer indessen nur eine Aussaat vornehmen kann oder mag, wird am sichersten gehen, wenn er dieselbe um die Mitte des August vornimmt, und zwar

3) auf ein nicht schattiges, sondern sonnenreiches Beet. Auf einem im Schatten liegenden Beete sind zwar die hervorkeimenden Pflanzen vor dem Bisse der Erdfliegen sicher, weil diese ihrem Instincte gemäß eben deswegen, weil die Sonne ihre Eyer daselbst nicht ausbrüten kann, dieselben nicht dahin legen. Sie wachsen freylich auch auf einem schattigen Beete zur Zeit eines trocknen Nachsommers besser fort, als in einem sehr sonnenreichn Beete. Aber sie bleiben dagegen theils schmächtiger, theils zärtlicher. Weil sie durch davor liegende Gebäude, Zäune, Mauern oder Planken gegen den Schein der Sonne geschützt werden, so dünsten sie nicht so viel aus, als die an der freyen Sonne stehenden; sie wachsen folglich schneller, weil ihr Wachsthum durch keine gar zu starke Hitze aufgehalten wird; aber sie wachsen, weil sie gleichwol warm stehen, in dem wegen des Schattens feucht bleibenden Erdreiche zu schnell, und schluchtern, wie man es nennt, in die Höhe; eben deswegen bleiben sie auch zärtlicher; die Sonne kann sie nicht abhärten; Winde und Luft, die hinter Gebäuden keinen freyen Zugang zu ihnen haben, können sie nicht hart machen; und die nachher im Winter oft abwechselnde Kälte und Wärme tödtet sie; es

geht

geht ihnen dann wie zärtlichen Leuten, die der Luft nicht gewohnt sind, und denen die geringste Zugluft oder Kälte Schnupfen und Husten verursacht, oder sie wohl gar in tödliche Krankheiten stürzt. Auf einem wohl zur Sonne gelegenen, und also den Winden und der Luft einen freyen Zugang verstattenden Beete werden sie hingegen stämmichter, stärker, härter, und folglich fähiger, der abwechselnden Witterung im Winter zu widerstehen. Sie werden hier zwar oft sehr von den Erdfliegen geplagt; gegen diese aber bedarf es nur einiger Aufsicht auf sie an den Tagen, da sie hervorkeimen, bis sie das dritte und vierte Blatt erreicht haben. Binnen dieser Zeit, wenn man Erdfliegen an ihnen bemerkt, übersprenge man sie alle paar Stunden ganz sanft mit einer Brause; dis vertreibt die Fliegen; denn sie fliehen die Nässe, wie sie denn überhaupt bey feuchter Witterung nie so viel Verwüstung anrichten, als bey trockner Witterung; und die Pflanzen, deren durch die Sonnenhitze verursachte zu starke und ihren Wachsthum aufhaltende Ausdünstung ohnedem durch solche oft wiederholte gelinde Besprengen gehemmt wird, werden dadurch in ihrem Wachsthume so sehr gestärkt, daß sie dem Ungeziefer in wenig Tagen entwachsen.

4) Man säe sie auf ein nicht gar zu fettes, sondern etwas mageres, und nicht frisch umgegrabenes, sondern von andern Gewächsen so eben ledig gemachtes Beet. Es ist nicht allein

unnöthig, Pflanzen, die ohnedem noch wenig Nahrung bedürfen, weil die Blätter, denen die Wurzeln Nahrungssaft zuführen sollen, nur klein sind, in einem sehr fetten Boden zu ziehen, und man kann ein noch fettes Beet um diese Zeit ungleich nützlicher zu Salade, Winterendivien u. d. gl. anwenden; sondern den Blumenkohlpflanzen ist dasselbe sogar oft schädlich. In einem Erdreiche, welches von Dünger noch zu gaill ist, überwachsen sie sich leicht, und fallen, ehe man sichs versieht, um, indem sie, besonders dann, wenn Regen und heisser Sonnenschein schnell und oft abwechseln, unten an den Stengeln schwarz und faul werden. Das beste Land dazu ist ein nun eben abgeleertes Erbsenbeet. Die Erbsen pflanzt man ohnedem, wenn man reichlich Schoten und nicht blos prächtiges Stroh verlangt, in das magerste Gartenland, das aufs wenigste seit drey Jahren nicht aufs neue gedüngt worden ist. Und in einem Beete, auf welchem diese noch einen guten Wachsthum gehabt haben, finden die Blumenkohlpflanzen noch Nahrung genug zu einem guten Wachsthume; wie ja sogar in guter Gartenerde, (oder wenigsten in solchem Gartenlande, welches sein Besitzer durch regelmäßige Düngung, durch eine gehörige Abwechselung mit den Gartenfrüchten, durch wiederholtes Umgraben im Herbste, wofern dieses nicht wegen jährlicher Ueberschwemmungen unterbleiben muß, durch gehöriges Behacken der Gewächse und Reinigung vom Unkraut in einen

fruchts

fruchtbaren guten Stand gesetzt hat,) nach den Erbsen, ohne das Beet erst aufs neue zu düngen und umzugraben, noch der beste braune Kohl wächst, wenn dessen Pflanzen nur irgend etwas stark sind. Die Erbsen haben ohnedem das Beet gegen die alle fruchtbare Feuchtigkeit auszehrenden Sonnenstrahlen geschützt, und der Blumenkohlsaamen findet in einem so eben abgeleerten Erbsbeete bessere Nahrung zum baldigen Hervorkeimen und fernern Wachsthum, als er in einem vorher leer gelegenen und von der Sonne ausgetrockneten Beete finden kann. Aber damit man die in einem abgeleerten Erbsbeete vorhandene etwanige fruchtbare Feuchtigkeit nicht der auszehrenden Luft und Sonne Preis gebe, so lasse man das Beet keinesweges erst umgraben, sondern nachdem die Erbsen aufgezogen, reinige man es aufs beste von allem unter den Erbsen etwa hervorgewachsenen Unkraute, und überharke es dann, damit es völlig rein werde und das Ansehen eines erst frisch umgegrabenen und fein geharkten Beetes erlange. Am besten verrichtet man diese Arbeit an einem trocknen Tage gegen Abend, (denn bey regnigter Witterung muß man ohnedem nie säen,) damit die Sonne die in der Oberfläche befindliche wenige Feuchtigkeit nicht sogleich ausziehe, sondern der Saamen auf das von seiner natürlichen Feuchtigkeit noch etwas schwarze Erdreich ausgesäet und eingeharkt werden, folglich sich mit der Erde besser vereinigen, und geschwinder hervorkeimen könne. Man wird, wenn

man

man diesen Rath befolget, sehen, wie ungleich bessern Wachsthum die Pflanzen dann haben, als wenn man erst aufs neue dazu hätte graben lassen. Aber

6) man säe den Saamen auch sehr dünne, komme ihm zum baldigen Hervorkeimen und Wachsthum mit gelindem Begießen zu Hülfe, verziehe die aufgegangenen Pflanzen, wenn sie zu dicht stehen, und halte sie sorgfältig von Unkraute rein. Sollen die Pflanzen in den Stand gesetzt werden, den Winter auszudauren, so muß jede wenigstens 3 bis 4 Zoll Raum haben, damit sie stark werden. Streuet man den Saamen zu dicht aus, so verschwendet man nicht nur den jetzt noch theuren Saamen des Blumenkohls, sondern man macht sich selbst auch unnöthiger Weise die Mühe, daß man die Pflanzen hernach verziehen und wegwerfen muß. Und dennoch müssen sie, wo sie dichter, als in der vorgenannten Weite stehen, so bald sie ihre beyden Herzblätter haben, verzogen und vom Unkraute aufs sorgfältigste rein gehalten werden, damit sie sich weder an ihnen selbst, noch an dem Unkraute brennen, und damit Luft und Sonne zu ihren Stengeln dringen, und sie stark machen können. Das Hervorkeimen des Saamens bey einfallender Dürre zu befördern, kann man das Beet auch sofort, als es besäet ist, und bis zum Hervorkeimen des Saamens alle Abende mit einer Brause sanft übersprengen, jedoch nur so wenig, daß die Erde so eben davon schwarz,

und nicht zugeschlemmet werde. Mit diesem mäßigen Besprengen kann man fortfahren, bis die Pflanzen den Boden zu bedecken anfangen. Nachher erfordern sie bis zur Zeit der Verpflanzung keine weitere Wartung, als das etwanige Verziehen und Reinigen vom Unkraute.

6) Nach Michaelis, etwa gegen die Mitte des October, verpflanze man sie, aber nicht auf ein nasses, sondern trocken liegendes, nicht ganz mageres, sondern gute Besserung in sich habendes, jedoch nicht zu fettes, nicht zu schattig gelegenes, sondern sonnenreiches, gegen Nord- und Ostwinde gesichertes, bey guter Witterung tief gegrabenes, und darauf wieder zusammengetretenes Beet, wo sie im folgenden Frühjahre ihre Blumen liefern sollen. Das Beet muß a) nicht zu feucht, sondern etwas trocken seyn. Ist es zu feucht und kaltgründig, so gerathen die Pflanzen nachher im Winter theils leicht in Fäulung, weil überflüssige Nässe eine Stockung der Säfte in den Röhren verursacht, theils werden sie gegen das Frühjahr, da sie nun wachsen sollten, in demselben von der Kälte zu heftig angegriffen, und wofern sie dadurch auch nicht ganz zu Grunde gerichtet würden, so würde ihr Wachsthum dadurch dennoch aufgehalten werden, und man würde also seines Zwecks, frühen Blumenkohl zu erlangen, verfehlen, und erst sehr spät und kaum vor Jacobi, folglich wegen der um solche Zeit vorhandenen großen Hitze auch nur sehr

kleine

kleine Früchte bekommen. In einem von Natur trocknen Boden hingegen sind sie theils vor der Fäulniß sicherer, theils kann sie die Kälte in demselben nicht so stark angreifen. Denn nie greift die Kälte die Pflanzen empfindlicher an, als wenn sie naß sind; folglich werden die Wurzeln, der ohnedem zarten Blumenkohlpflanzen, in sehr feuchtem, das Wasser zu stark an sich haltendendem, und kaltem Boden, von der Kälte ungleich stärker angegriffen, als dieses in einem trocknen und folglich wärmern Erdreiche geschieht. Nur in diesem, weil es von Natur wärmer oder doch gegen die Sonnenwärme empfindlicher ist, kann man frühen Blumenkohl ziehen. Das Beet muß b) nicht mager und ausgesoort, sondern in guter Besserung, jedoch nicht zu gail seyn. Alle weiße Kohlarten, weil sie sehr stark ausdünsten, (wie man an heißen Sommertagen deutlich sieht, da ihre Blätter bey Tage welk und schlaff werden, und sich erst nach dem Untergang der Sonne wieder aufrichten,) verlangen viel Nahrung, und können, wenn sie nur nicht unmittelbar in dem untergegrabenen Miste stehen, nie zu vielen Dünger haben. Der Blumenkohl aber, so gern er fett steht, fällt in einem zu gailen Boden leicht um, indem er von der Galle über der Erde am Stengel schwarz und faul wird. Am besten ist für ihn ein im Jahre vorher mit gutem fettem Kuhmiste stark gedüngtes Land, oder ein Land, in welchem bey seiner Pflanzung guter fetter und etwas verfaulter Mist tief untergegraben

ist. c) Das Beet muß nicht schattig, sondern sonnenreich seyn. Der Blumenkohl liebet, gleich allen Kohlgewächsen, welche Köpfe bringen sollen, die Sonne, und wird im Schatten nie gut gerathen. Auf einem schattigen Beete würde ihm auch im folgenden Frühjahre der Trieb zum Wachsthume, welchen ihm die Wärme der Sonne giebt, fehlen, und man würde auf einem solchen Beete seines Zwecks, frühen Blumenkohl zu erlangen, gewiß verfehlen. Im Anfange des Frühjahrs tödtet zwar hernach die Sonne auf einem solchen Beete manche Pflanze, weil sie die während der Nacht vom Froste erstarrten Blätter derselben zu schnell aufthauet, und die von dem Nachtfroste verdickten Säfte in den Röhren zu oft und zu schnell verdünnet; wogegen in einem schattigen Beete entweder gar keine, oder doch nur wenig Pflanzen zu Grunde gehen. Weil man aber gleichwol keinen frühen Blumenkohl erlangen kann, wenn man den Pflanzen nicht eine sonnenreiche Lage giebt, so muß man sie auf Gewinn und Verlust an die Sonne pflanzen, und zur Ersetzung der nachher ausgehenden Pflanzen einem Theile derselben an einem schattigen Orte ein Winterquartier geben, wie ich nachher noch besonders anführen werde. d) Hat ein solches Beet gegen die kalten Nord- und Ostwinde einigen Schutz, so werden sich die Pflanzen um so viel eher erhalten. Diese Winde, die im Winter oft wehen, reißen die Pflanzen nicht nur los und brechen

chen sie zum Theil gar ab, sondern sie erkälten auch zu sehr, und verdicken ihre Säfte zu oft, und verursachen auf beiderley Weise ihren Untergang. e) Man lasse aber das Beet auch tief umgraben, damit sich die folgende Winterfeuchtigkeit tief einsenken könne, und nicht an den Wurzeln der Pflanzen stehen bleibe, und diese verderbe; (aus eben dieser Ursache muß auch das dem Winterblumenkohl bestimmte Beet einen tiefen Boden haben;) und zwar bey guter trockner Witterung, weil Pflanzen, die in ein von Regen schmieriges Beet gesetzt werden, nie gut fortkommen, indem die schmierige Erde, wenn sie um die Pflanzen gedrückt wird, sich nachher bey erfolgender trockner Witterung wie ein Mörtel an ihnen fest setzt, und es unmöglich macht, daß die zarten Wurzeln Nahrung einsaugen und fortwachsen können. f) Ist das Beet umgegraben und geharket, so lasse man es Fuß vor Fuß festtreten. Wird dieses versäumt, und die Pflanzen werden in das lose und durch das Umgraben aufgelockerte und höher gewordene Beet gepflanzt, so senket sich dasselbe im folgenden Winter, und das hat den Nachtheil, daß man nachher im März und April viele Pflanzen über der Erde liegen findet. Man sagt denn, sie wären herausgefroren; aber man kann dieses Herausfrieren dadurch mit verhüten, daß man das Beet zuvor fest tritt. Es versteht sich von selbst, daß die Oberfläche etwas und zwar etwa $\frac{1}{2}$ Zoll tief wieder aufgeharkt werden muß,

damit das Erdreich empfänglich werde, sowol den nachher darauf fallenden Regen anzunehmen, als auch die Strahlen der Sonne, die zur Anwurzelung der Pflanzen sehr beförderlich sind, einzulassen. g) Indessen wird denen, die dazu ein Beet nehmen, welches entweder so eben Kohl getragen hat, oder gar mehr Jahre nach einander damit bepflanzt gewesen ist, selbst die genaueste Beobachtung dieser Regel nichts helfen. Soll der Winterblumenkohl gut gerathen, so muß auf dem Beete, welches man mit ihm bepflanzt, seit drey Jahren kein Kohl gestanden haben. Die vorher auf demselben gewesenen Kohle haben sonst die dem Wachsthum des Kohls besonders dienlichen Nahrungstheile bereits ausgesogen.

7) Nun pflanze man die Blumenkohlpflanzen und zwar bis ans Herz eine Elle oder zwey Fuß von einander ins Kreuz, jedoch nur drey Reihen auf jedes Beet. Dies ist die rechte Weite. Der Blumenkohl treibt seine Wurzeln nicht gleich den übrigen Kohlen tief in die Erde, sondern breitet dieselben mehr in der Oberfläche des Bodens aus. Pflanzt man ihn also weiter, als zwey Fuß, so werden seine Wurzeln im folgenden Frühjahr zu sehr von der Sonne getroffen und dadurch wird sein Wachsthum gehemmet. Auch setze man die Pflanzen bis ans Herz in die Erde. Dann stehen sie nicht allein fester, und können sich gegen den Wind besser halten, sondern sind auch gegen das sogenannte Erfrieren etwas

mehr

mehr gesichert. Nur nehme man sich in Acht, daß das Herz weder mit Erde bedecket werde, noch auch Erde in dasselbe falle, weil solches sonst Fäulniß verursachen würde. Auch darf das Beet nicht breiter seyn als zu drey Reihen, damit man den Kohl bey seiner Bearbeitung im Frühjahr aus dem Wege abreichen könne. Pflanzte man mehr als drey Reihen auf ein Beet, so würde man zwischen ihnen herumgehen müssen, folglich in Gefahr seyn, seine Stauden, die eben keine gar starke Wurzeln haben, zu der Zeit abzubrechen, da er im besten Wachsthume stehet.

8) Man setze auf jede Stelle, wo eine Staude wachsen soll, drey Pflanzen, jede zwey bis drey Zoll von einander in einen Triangel. Gleichwie von allen Winterpflanzen während des Winters immer einige ausgehen, so gehen besonders auch viele Blumenkohlpflanzen aus. Die Ursache davon habe ich bereits angeführt, und überhaupt scheinen mir dieselben viel zärtlicher und weichlicher, und viel unvermögender zu seyn, dem Winterverderben zu widerstehen, als andere Kohlpflanzen. Wenigstens ist mir im vorigen Winter, welcher aber den Winterpflanzen so nachtheilig war, als ich noch irgend einen erlebt habe, selbst in schattigen Beeten manche ausgegangen, da mir doch auf eben diesem Beete von etwa vier Schock weißem und rothem Winterkopfkohl, uad von sechs Schock Winterbraunkohl auch nicht eine einzige Pflanze ausgegangen ist. Eben aus dieser Ursache setze

man drey Pflanzen zusammen, damit man Hoffnung habe, auf jeder Stelle wenigstens Eine Pflanze zu behalten. Man muß sich aber nicht wundern, wenn dem ohngeachtet im März viele Stellen ganz ledig, und alle drey Pflanzen verdorben sind. Mir machte der vorige Winter, (der aber, wie ich schon gesagt habe, für die Winterpflanzen so tödtlich war, daß ich von vier Schock Winterfalad, deren Winterbehältnisse jedoch für dasmal keine genugsam schattige Lage hatten, kaum sechs Pflanzen behielt,) so viele Stellen ledig, daß von 60, im October, jede jedoch nur mit zwey Pflanzen besetzten Stellen, im März und April kaum noch 30 Stellen mit Pflanzen besetzt waren, und ich also die Hälfte nachpflanzen mußte. Doch nicht alle Winter haben eine so abwechselnde Witterung, und entweder bleibt auf dieser oder jener Stelle manchmal mehr als Eine Pflanze gut, die man dann zum Nachpflanzen nehmen kann, oder man pflanzt aus dem im Schatten angelegten Winterbehältnisse, wovon ich nachher reden will, nach.

9) Sobald die Pflanzen gesetzt und festgedrückt sind, muß in die um dieselben von dem Druck der Hand bleibende Ründung etwas Wasser gegossen werden. Dadurch erhält man den Vortheil, daß sich die feine Erde zwischen die an die Hauptwurzel angedrückten feinern Wurzeln senket, und die Pflanze desto besser angeht. Eine halbe Tasse voll Wasser ist dazu bey den Blumen-

kohl-

kohlpflanzen im Herbst hinreichend; besonders, wenn man dieses bey fortdaurender sehr trockner Witterung etwa drey Abende wiederholt, da andere Kohlpflanzen, die ihrer Natur nach stärkere Wurzeln haben, wol eine ganze Tasse voll Wasser vorlieb nehmen. Mehr Wasser jedesmal beyzugiessen würde der Pflanze mehr schädlich als dienlich seyn, weil sich die Erde um die Pflanze durch Beygiessung zu vielen Wassers zu fest auf einander packen, und nachher bey fortdaurender guter Witterung so hart, wie eine Leimwand werden, wodurch der Wachsthum der Pflanze gewiß verhindert werden würde.

10) Dieses Verpflanzen des Blumenkohls darf nicht später als um die Mitte des October geschehen. Die baldige Anwurzelung einer Pflanze wird durch die Wärme der Sonne befördert. Im November aber sind, wenigstens in den meisten Jahren, die Sonnenstrahlen zu schwach; und doch ist eine jede Pflanze, die sich vor dem Winter nicht bestauden, d. i. nicht gehörig hat bewurzeln können, in großer Gefahr, während des Winters zu verderben.

11) Die zu versetzenden Pflanzen müssen nicht allein behutsam aufgenommen, sondern auch verstutzt, d. i. an den Wurzeln beschnitten werden. Bey feuchter Witterung lassen sich die Pflanzen zwar leicht ausziehen. Wenn aber die Witterung nur etwas trocken, und die Erde folg-

lich hart ist, so stehen sie zu fest, als daß sie bloß mit den Fingern herausgezogen werden dürften. Man würde dann, zu geschweigen, daß man manche, besonders die etwa schief gewachsenen, über der Erde gar abreißen würde, viele entweder mit den Fingern quetschen, und dadurch ihr Verderben verursachen; oder man würde viele Wurzeln theils abreißen, theils die obere Haut der Wurzeln, die von der harten Erde fest umschlossen ist, von denselben abstreifen. Jenes würde die Pflanze vieler Wurzeln berauben, die ihr Nahrung zuführen müssen; dieses aber, zumal, wenn die ihres obern Häutleins beraubten Wurzeln vollends nicht abgeschnitten würden, würde Gelegenheit zu einer Anfaulung geben. Am besten also ists, die Pflanzen mit einer Kelle oder einem Handspätlein auszuheben, damit nichts an den Wurzeln zerrissen werde, und sie dann in eine Mulde oder in ein flaches Gefäß eine neben die andere zu legen, und so zu dem Beete zu bringen, welches mit ihnen besetzt werden soll. Vor dem Einpflanzen aber muß allen ihren hervorstehenden Wurzeln mit einem scharfen Messer die Spitze abgeschnitten werden. Dies befördert ihre schnelle Einwurzelung. Denn die nicht beschnittenen Wurzeln wachsen nicht weiter in die Länge, sondern gerathen an den Spitzen in Fäulniß. Eine Pflanze also, deren Wurzeln nicht beschnitten sind, (es braucht jedoch nur bloß die äußerste Spitze abgeschnitten zu werden,) geht nicht so schnell an, als die, welche beschnit-

ten ist. Die Baumgärtner beschneiden aus dieser Ursache nicht allein überhaupt alle Wurzeln der Bäume, die sie versetzen, sondern schneiden auch alle beym Ausheben beschädigte Wurzeln so weit, als sie beschädigt sind, ab.

12) Um im folgenden März und April auf die im Winter durch die ausgegangenen Pflanzen ledig gewordenen Stellen Pflanzen zum Nachpflanzen vorräthig zu haben, setze man die übrigbleibenden Pflanzen jede einige Zoll weit von der andern auf ein Beet, von eben der Beschaffenheit, wie ich vorhin gerathen; jedoch mit dem Unterschiede, daß man zu diesem Winterbehältnisse ein Beet nehme, welches entweder gar keine Sonne, oder wenigstens keine Morgensonne, und zugleich gegen die kalten Winde Schutz hat. Ein solches Beet würde zwar, wie aus dem vorhergehenden klar ist, zu wirklicher Anziehung des Blumenkohls nicht tauglich seyn. Es ist aber desto vortreflicher, die Pflanzen gegen den Untergang im Winter zu schützen. Die Gründe, aus welchen sich dieses erklären läßt, habe ich in dem 18ten, 19ten und 20ten Stück des Hannöver. Magazins in diesem Jahre in einer besondern Abhandlung ausgeführet [m]), und merke hier nur noch folgendes an:

Wenn

---

m) Man findet diese Abhandlung „von dem Verluste, den man in manchen Wintern an dem im frey-

Wenn auf dem ordentlichen Winterblumenkohlfelde auch ein groſser Theil der Pflanzen ausgeht, so bleiben die ein schattiges, (jedoch luftiges) Winterbehältniß habenden, entweder alle oder doch gröſstentheils gut. Sie werden zwar von der Kälte im März und Aprik, gleich den Nelken, wol etwas weiß, und scheinen verderben zu wollen; aber sie sind dennoch vor dem völligen Untergange sicher, und bekommen, eben wie die Nelken, bey einem erfolgenden Regen ihre grüne Farbe wieder, und dienen bey eingetretener guter Frühlingswitterung zum Nachpflanzen, oder auch zur Verpflanzung auf ein besondres Beet, wo sie, besonders, wenn man sie mit voller Erde ausgenommen, und also durch die Entblöſsung ihrer Wurzeln ihren Wachsthum nicht aufgehalten hat, schon im Junius Früchte liefern. Ohne ein solches Winterbehältniß wird man in manchen Jahren, da der Winter anhaltend schlackeckericht ist, und Frost und Näſse oft abwechseln, den Zweck, Winterblumenkohl zu erhalten, nicht erreichen. Eben daraus erhellet aber zugleich, daß man, wenn man denselben mit Gewißheit erreichen will, eine ziemliche Anzahl Pflanzen ziehen, und auf ein jedes Schock Stauden, die man

ver-

---

freyen Garten zu durchwinternden Gartengewächsen und Blumen leidet, und von den Mitteln, denselben vorzubeugen," in dieser Sammlung im 3ten Abschnitte unter Nr. 1 mit abgedruckt.

verlangen möchte, meistens vier Schock Pflanzen haben, folglich wenn man nicht wenigstens sehr dünne säet, zu einem Schock demnächst wirklich zu erwartender Blumenkohlfrüchte leicht $\frac{1}{2}$ Loth Saamen verwenden müsse.

13) Schon im März und April, wenn noch die Blätter der Pflanzen ganz klein sind, fangen verschiedene Pflanzen an, ihre sogenannten und einem Käse ähnlichen Blumen zu treiben. Kaum aber haben diese die Größe einer welschen Nuß oder auch wol eines Apfels erreicht, so theilt sich die Blume und setzt allenthalben auf ihren Spitzen Blüthenknospen an; und wenn man sie fortwachsen läßt, so stehen sie im April oder im May schon in voller Blüthe. Daß der daraus erwachsende Saame untauglich sey, brauche ich wol nicht zu erinnern. Man hat also keine Hoffnung, daß die Pflanzen, die vor dem May, und ehe die Blätter der Pflanze völlig groß geworden sind, ihre Blumen ansetzen, große Köpfe geben. Sie sind zu weiter nichts nütz, als daß man sie, wenn man sieht, daß sie im Begriff sind, eine röthliche Farbe anzunehmen, und also in Saamen zu gehen, oder lieber noch früher, ausschneidet, in den Suppen verspeiset, und an ihre Stelle andere Pflanzen nachsetzt. Es hat mit diesen so frühzeitig einen Käse treibenden Pflanzen eben dieselbe Beschaffenheit, als mit den weißen Winterkohlpflanzen, die um diese Zeit in Saamen gehen, folglich keinen Kopf geben, und deren Saamen

auch

auch nicht zu fernerer Erziehung des weißen Kohls tauglich ist n).

14) Wenn im März eine gute Witterung einfällt, kann man auf die Stellen, wo alle Pflanzen ausgegangen sind, andere nachpflanzen, die man entweder von den Stellen nimmt, wo mehr als eine gut geblieben sind, (da man denn aber bey dem Aufnehmen derselben behutsam seyn, und die stehen bleibende nicht losmachen, sondern dieselbe nach dem Ausnehmen ihrer Nachbarinn wieder festdrücken muß,) oder aus dem Winterbehältniß; und noch bis in den May kann man an die Stellen, wo einige Pflanzen zu frühzeitig ei-

---

n) Da ich, um zu meinem Vergnügen, und zum Nutzen der Gartenfreunde, die sich meiner Schriften bedienen, eine immer gründlichere und richtigere Erkenntniß des Gartenbaues zu erlangen, alles selbst versuche, und jetzt selbst den berühmtesten Schriftstellern nichts zuglaube, was ich nicht erst selbst versucht, so habe ich auch mit dem Saamen, den ich von einer gleich im Frühjahre aufgeschossenen weißen Winterkohlpflanze aufgenommen, einen Versuch gemacht. Von etwa 60 Pflanzen, die im folgenden Jun. und Jul. ohne Ausnahme gute Köpfe lieferten, gieng diese eine gleich in Saamen. Vermuthlich war diese Pflanze aus dem Saamen eines ächten Kopfs, weil alle übrige, die eben die Farbe und eben solche Blätter hatten, als sie, gute Köpfe brachten. Demohngeachtet aber brachte von einigen 60 aus dem von ihr aufgenommenen Saamen gezogenen Pflanzen keine einzige einen Kopf, sondern eine Art Kohl, die im Wachsthum dem sogenannten braunen Kohl ähnlich war, nur mit dem Unterschiede, daß die Blätter desselben die Farbe des weißen Kohls hatten.

einen Käse treiben, folglich zur Hervorbringung eines großen Kopfs untauglich sind, eben daher andere zum Nachpflanzen nehmen, damit das Beet so viel als möglich voll bleibe.

15) Auch muß bey der ersten nach dem Winter eintretenden guten Witterung die Erde in dem Zwischenraume der Pflanzen mit der Hacke etwas umgescharrt, und an die Pflanzen gezogen werden, damit theils kein Unkraut aufwachse, theils die durch die nasse Winterwitterung zugeschlagene Erde etwas aufgelockert werde. Förmlich aber den Blumenkohle wie andere weiße Kohle zu behacken, ist nicht nur unnöthig, sondern sogar schädlich, weil er seine Wurzeln nicht in die Tiefe, sondern meistens in der Oberfläche des Beets treibt, folglich bey einem eigentlichen Behacken die Wurzeln losgerissen und die Pflanzen in ihrem Wachsthume gehindert werden würden. Ist dieses Auflockern der Oberfläche des Beetes einmal geschehen, so braucht es nachher keiner weitern Bearbeitung, in dem die Pflanzen bey zunehmender Größe das Beet bedecken, es möchte denn seyn, daß bald nach dem geschehenen Auflockern die Erde durch heftige Regen aufs neue zugeschlagen würde; in welchem Falle es denn allerdings zu wiederholen ist, weil auf einem zugeschlagenen Beete, Sonne, Regen und Thau keinen gehörigen Einfluß haben können. Will man dann zwischen jede Pflanze eine Salabpflanze setzen, so schadet dieses denselben nicht allein nicht,

sondern es befördert sogar ihren Wachsthum, weil der Salad, wenn er sich vergrößert, den im May oft schon zu stark werdenden Einfluß der Sonnenstrahlen in ihre Wurzeln mildert, und diesen zum Schatten dienet. Indessen wird aus diesem Salade nicht leicht etwas werden, weil schon im May der Kohl über ihn herwächst. Setzt man jedoch gleich im October den Salad dazwischen, so wird der, den der Winter nicht tödtet, schon zu Anfange des May schließen, ehe ihn noch die Blumenkohlpflanzen bedecken.

16) Diejenigen Pflanzen, deren Blätter an Größe zunehmen, und ihren Käsen nicht eher hervortreiben, bis diese fast die gewöhnliche Größe erreicht haben, geben im May und Junius den besten Kohl; besondees geben diejenigen die größten Köpfe, die erst um die Mitte des May ihren Käse zu treiben anfangen, gleichwie diejenigen, die denselben erst nach der Mitte des Junius treiben, wegen der um solche Zeit schon zu starke Sommerhitze, wiederum nur kleinere und kaum $\frac{1}{2}$ Fuß im Durchschnitte haltende Köpfe bringen. Von jenen habe ich sie dieses erste mal in der ersten Hälfte des Junius am größten, und etwa von der Größe eines Tellers gehabt. Wenn nun sowol zu Anfange des May die früh hervorgetriebenen Früchte, als auch nachmals gegen den Julius die wegen der Hitze nicht mehr recht groß werdenden Köpfe etwa $\frac{1}{2}$ Fuß dick sind, muß man sorgfältig Acht geben, ob sie sich

nicht

nicht etwa am Rande zu zertheilen beginnen. Sobald man dieses gewahr wird, muß man die Frucht ausschneiden, ehe sie sich vollends zertheilt, röthlich wird, und Blüthenknospen treibt, folglich zur Speise untauglich wird.

17) Um zu verhindern, daß die Wärme im May und Junius diejenigen Köpfe, die sich nun angesetzt haben, nicht so bald zertheile, und in Saamen treibe, oder dieselben nicht wenigstens vor der Zeit gelb mache, beschütze man sie gegen die Strahlen der Sonne. Die Gartenschriftsteller rathen zu diesem Ende an, man solle einige von den innern Blättern einbrechen, und dieselben über die Blume beugen. Ich bin ihrer Vorschrift gefolgt, habe aber meinen Zweck, die Frucht weiß zu erhalten, und zu verhüten, daß sie sich nicht bald zertheile, und Blüthenknospen treibe, sondern vielmehr in die Rundung zu wachsen fortfahre, dadurch nicht erreichen können. Die einwärts gebogenen Blätter beugten sich größtentheils wieder zurück, und die Sonne benahm, wenn auch gleich einige der eingebeugten Blätter die Frucht bedeckten, dennoch derselben die weiße Farbe. Ich faßte also, so bald die Frucht so groß geworden war, daß sie sichtbar ward, und von der Sonne getroffen werden konnte, alle Blätter der ganzen Staude oben zusammen, und band sie, so hoch es an der Spitze hinauf thunlich war, mit Matten, jedoch nur so lose zusammen, daß sich die Blätter un-

ter dem Bande nicht herausziehen konnten. Dadurch erreichte ich meinen Zweck, der Käse blieb nicht allein völlig weiß, sondern er ward auch größer, als in den nicht zugebundenen Staudeu, ohne sich zu zertheilen. Theils aber muß dieses Zubinden zu einer Zeit geschehen, da die ganze Staude trocken ist, weil sich naß zusammengebundene Blätter brennen, und in Fäulniß gehen würden; theils muß man, wenn man gewahr wird, daß der Bauch der Staude aufschwillt, das Band ab und an aufschneiden, und entweder die Frucht zur Speise ausschneiden, wenn man sieht, daß sie sich am Rande von einander zu geben beginnet, folglich sich bald ganz zertheilen, und in Saamen gehen will, oder, wenn man dergleichen noch nicht wahrnehmen, und also schließen kann, daß sie noch mehr in die Ründung und Größe wachsen werde, die Staude wiederum auf einige Tage zusammenbinden. Etwas Aufsicht und Mühe kostet dis zwar. Indessen ist dis theils die ganze Wartung, die dieser Winterblumenkohl im May und Junius erfordert; theils ist es eine eben so angenehme Beschäftigung, als diejenige ist, wenn der Blumenfreund täglich seine aufbrechenden Saamennelken besucht, um zu sehen, was für neue Farben er zu gewarten habe.

18) Wenn man die Köpfe, deren Ausschneidung man als nothwendig beurtheilet, sofort zur Speise gebraucht, so ists am besten, dieselben nur auszuschneiden, und die Staude

selbst

selbst stehen zu lassen, damit ihre Blätter den Wurzeln der übrigen zu einem Schutze gegen die Strahlen der Sonne dienen können. Aus eben dieser Ursache muß man auch diejenigen Pflanzen stehen lassen, die gar kein Herz haben, und deren Herz durch Insecten, oder durch einen andern Zufall vernichtet seyn mag. Sollen sie aber einige Zeit aufbewahret werden, so ziehe man die ganze Staude, und zwar des Morgens, wenn sie noch kühl, und noch nicht von der Sonne erwärmt ist, und ehe die Sonne ihre Feuchtigkeit auszieht, welche sich in der vorigen Nacht an ihr gesammelt hat, sammt der Wurzel auf, und pflanze die ganze Staude, und zwar zusammengebunden, damit die Frucht rein bleibe, in dem Keller bis an die Frucht, in feuchten Sand. Hier hört die Frucht auf zu wachsen, und bleibt ziemlich lange gut. Legt man aber ausgeschnittene Köpfe einige Tage hin, oder pflanzt die mit der Wurzel ausgezogenen Stauden nicht in Sand, oder hat man sie bey starker Mittagshitze aufgezogen, da die Sonne sie bereits erwärmet und abgetrocknet hat, so ist die Frucht nachmals, wenn man sie verspeiset, etwas zähe. Mit dem Anfange des Julius wird das Beet mehrentheils abgeleert seyn, außer wo etwa sehr spät nachgesetzte Pflanzen noch Früchte haben, die sich denn aber, weil sie von der Sonnenhitze nun so stark getrieben werden, auch weil das Beet meist abgeleert ist, an ihren Wurzeln zu viel Hitze empfinden, schon wenn sie kaum $\frac{1}{2}$

Fuß dick sind, zu zertheilen anfangen, und bald zur Speise abgenommen werden müssen.

Wird aber auch dieser Winterblumenkohl wohlschmeckend seyn? Diese Frage hörte ich im Frühjahre, ehe er eßbar ward, zu verschiedenen malen. Aber beide Arten seiner Früchte, sowol einige, die ich in der ersten Hälfte des May, da sie etwa eines guten Fingers lang im Durchschnitte waren, und noch nicht die völlige Größe hatten, die sie hätten erreichen können, zur Speise nahm, als auch diejenigen, die nachher ihre höchste Größe erreicht hatten, waren so wohlschmeckend, als guter Blumenkohl gewöhnlich ist. Und zähe waren keine, als diejenigen Köpfe, die wegen ihrer Größe nicht auf einmal zur Suppe hatten verbraucht werden können, sondern angebrochen waren, und erst in einigen Tagen nach einander verbraucht wurden, folglich ihre natürliche Feuchtigkeit dadurch verloren hatten. Und ob ich es gleich nicht versucht habe, auch die im März unzeitig hervorgetriebenen Früchte zur Speise zu nehmen, weil ich ihre Art des Wachsthums damals noch nicht kannte, sondern mir noch irrig die Vorstellung machte, sie würden größer werden, so kann ich doch nicht anders, als dafür halten, daß, ob sie gleich keine ganze Gerichte ausmachen können, sie dennoch in die Suppen ganz brauchbar seyn werden. Sogar diejenigen großen Köpfe, die ich während einer Abwesenheit auf einige Tage unter ihrem Verbande zu lange gelassen hatte, daher

sie

über und über kleine Blüthenknospen angesetzt, die aber, weil sie verschlossen gewesen waren, und Sonne und Luft keinen Zugang zu ihnen gehabt, die reinste weiße Farbe behalten hatten, war völlig wohlschmeckend. Besonders aber hat man an allem diesen Winterblumenkohl das gute bemerkt, daß seine obern feinen Theile im Kochen nicht abfallen, wie es sonst oft bey dem ordentlichen Kohl geschieht.

Sollte man nicht von solchem Winterblumenkohl guten Saamen ziehen können? Ich glaube es allerdings. Bisher haben denselben nur diejenigen ziehen können, die Mistbeete haben, und vielleicht können diese nicht einmal so große Köpfe zum Saamentragen nehmen, als man vom Winterblumenkohl dazu nehmen kann, weil selbst die Wärme des Mistbeets, die dazu kommenden Sonnenhitze nicht einmal mitgerechnet, den Wachsthum zu sehr beschleunigt, und die Frucht sehr bald in Saamen treibt. Sollten jedoch solche Stauden wirklich ächten Saamen geben, aus welchem wirklich großer Blumenkohl erwachsen kann; und man behauptet solches ja selbst von solchem Blumenkohl, der nur die Größe eines Silberguldens erreicht hat *): wie vielmehr würde denn nicht der von größern, und die Größe eines mäßigen zinnernen Tellers erreichenden

*) Grotjan am angeführten Orte.

Winterblumenkohlköpfen erzogene Saamen zu schätzen seyn, zumal es dazu weder eines Mistbeets, noch anderer Umstände bedarf, auch der Saamen davon zeitig reif wird? Ich kann jetzt, da ich dieses schreibe, von Köpfen, die etwa 4 Zoll im Durchschnitt hatten, (und die ich blos in der Absicht in Saamen gehen lassen, um zu sehen, ob daraus wohl guter Blumenkohl werden könne,) in einigen Tagen den Saamen aufnehmen p), und von einem andern, der über $\frac{1}{2}$ Fuß dick war, alle Eigenschaften eines guten Blumenkohls hatte, und in der letzten Hälfte des May in Saamen gieng, werde ich dem Ansehen nach schon vor Ablaufe dieses Monats reifen Saamen erhalten, und zwar von diesem letztern, der, weil er stärker war, mehr Saamenstengel getrieben, nicht sparsam, sondern im Ueberfluß q). Billig hätte ich auch von den größten Köpfen einige in Saamen gehen lassen sol-

---

p) Schon um den 10ten Julius war dieser Saamen völlig reif, so daß ich denselben schon vor dem Ablauf des Julius aus seinen Schoten ausmachen konnte.

q) Der Saamen von dieser Staude ward erst zu Anfange des August reif; war jedoch auf die Zeit, da ich eine neue Aussaat zu Winterblumenkohl machte, noch nicht so trocken, daß ich davon hätte säen können. Indessen gab sie gewiß sechsmal so viel Saamen, als eine jede der zuvorgedachten Stauden gab. Am Gewicht betrug ihr Saame etwas über 3 Loth, und die Saamenstaude selbst, wo Schote an Schote gleichsam angepresset war, hielt beynahe 2 Fuß im Durchschnitte, nur waren die Schoten kürzer, als andere Kohlarten.

sollen. Diese müßten, wenn ich es nicht versäumt hätte, ohnfehlbar den ächtesten Saamen gegeben haben, weil sie ihre Blüthen etwa gegen die Mitte des Julius geöfnet haben würden, und also um eine Zeit, da, so viel ich weiß, keine einzige Pflanze blühet, deren Blüthenstaub auch nur die geringste Ausartung veranlassen könnte, es möchte denn seyn, daß der zum Oelschlagen gesäete Sommerrübesaamen r) um solche Zeit schon blühete, welcher mit dem Blumenkohle in die Klasse der Kohle gehört s), und allerdings eine Ausartung veranlassen könnte. Doch hoffe ich, und schließe es aus der Aehnlichkeit mit andern guten Gartengewächsen, daß auch der Saamen von jener Blume, die nicht die höchste Größe erreicht hatte, und nicht viel über $\frac{1}{2}$ Fuß dick war, wiederum guten Blumenkohl zeugen werde; zumal ich, sobald sich ihre Blüthen öfnen wollten, die noch in meinem Garten an weißen Kohlstauden befindlichen letzten Blüthen sorgfältig wegschnitt; und, so viel ich erfahren können, vor meinem ganzen Orte damals nichts mehr geblühet hat, was mit dem Blumenkohle unter eine und eben dieselbe Art gehörete; ich auch an ihren Blüthen keine

r) Brassica Napus, & quidem sylvestris *Linn.* Napus sylvestris, C. Rübsen, Rübesaat.

s) S. *Linnaei Spec. Plant.* Edit. 3. p. 931. woselbst unter dem Genus: *Brassica*, Napus die Spec. 3. und botrytis die Spec. 5. i. ist.

nen, oder andere Jesecten wahrgenommen habe, die, wie es ein neuerer gelehrter Naturforscher in den letzten Jahren deutlich gezeigt hat e), den Saamen-Staub hauptsächlich von einer Blume zu der andern, und oft auf ganze Meilen tragen, und eben dadurch eine Ausartung verursachen, die denen unbegreiflich ist, die dieses Geschäft der Insecten nicht kennen. Vielleicht stellen mehr Freunde des Gartenbaues Versuche darüber an, und vielleicht finden wir denn, daß wir den bisher von uns mit 12 bis 16 ggr. bezahlten Blumenkohlsaamen, den man vor etwa hundert Jahren selbst in England noch nicht einmal ziehen zu können glaubte, den man aber jetzt daselbst sowol, als in Holland und Frankreich zieht, und ihn dahin nun nicht mehr aus Italien verschreibt, in Deutschland ein jeder selbst eben so gut ziehen können, als schon ein jeder Bauer braunen Kohl und Rübesaamen ziehet. Geschrieben am 5ten Jul. 1774.

---

e) Herr Doctor Kölreuter in seiner vorläufigen Nachricht von einigen das Geschlecht der Pflanzen betreffenden Versuchen und Beobachtungen. Leipzig 1761. und in der ersten, zweyten und dritten Fortsetzung derselben. Leipzig 1763 - 1766 besonders in der vorläufigen Nachricht, S. 21. wo Hr. Kölreuter Gewächse nennet, in denen die Bestäubung der weiblichen Blumen und Stigmate allein durch Jesecten geschehen kann.

V. Anweisung zur Erziehung des Saamens vom Blumenkohle*).

Es fehlt zwar jetzt nicht mehr an Anweisungen, wie man auch in Deutschland Blumenkohlsaamen ziehen könne. Herr Reichart a) hat dazu die deutlichste und vollständigste Anleitung gegeben, und er versichert, daß, ob er gleich jährlich viele Fuder Blumenkohl erziehe, der unvergleichlich gewachsen und schneeweiß sey, so ziehe er denselben doch meistens aus selbst aufgenommenem Saamen. Indessen erfordert seine Anweisung dazu Mistbeete, und diese hat nicht allein nicht ein jeder Gartenfreund, sondern, wo man an großen im Winter austretenden Flüssen wohnet, kann man sie nicht einmal gut anlegen, wenn man auch gleich wollte. Und wenn auch jemand, wo es thunlich ist, um denselben in Menge zum Verkaufe zu ziehen, besondere Mistbeete anlegen wollte, so würde gleichwol die Einrichtung und Besorgung derselben so viele Unkosten verursachen, daß der selbst gezogene Saamen nicht viel wohlfeiler verlassen werden könnte, oder doch der Vortheil von keinem sonderlichen Belange seyn möchte. Und daher kömmt es, daß die Erziehung des Blumen-

*) Ist zuerst abgedruckt im 39sten Stücke des Hannöverischen Magaz. von 1775. S. 615. u. f.

a) In seinem Land- und Gartenschatze, Theil 3. S. 102. u. f.

menlohlsaamens in Deutschland noch nicht allgemein ist. Nachdem es mir aber, wie ich im 59. 60. 61. 62ten Stücke des Hannöver. Magazins vom vorigen Jahre 1774 gemeldet habe, geglückt ist, gleich andern sogenannten Winterkohlen, auch einen Winterblumenkohl im freyen Lande zu erziehen, und davon guten Saamen zu bekommen b), so

b) Die etwa 4 Zolle im Durchschnitt haltenden Köpfe, welche ich, wie ich in dem vorhergehenden Aufsatze gemeldet, im vorigen Jahre 1774 in Saamen geben lassen, hatten um den 10ten Julius reifen Saamen, den ich schon vor Ablauf des Julius aushülsen, und im August aufs neue aussäen konnte, wiewol die im Februar d. J. erfolgte außerordentliche hohe, und selbst die höchsten Gärten überschwemmende Wasserfluth sowol mir als denen, die hie selbst davon gesäet und gepflanzt hatten, wie auch mehrern an der Elbe wohnenden, alle Pflanzen geraubt hat. Die Staude, deren ich damals zugleich gedachte, deren Kopf über einen halben Fuß dick war, und alle Eigenschaften eines guten Blumenkohls hatte, und in der letzten Hälfte des May in Saamen gieng, brachte erst zu Anfange des August reifen Saamen, welcher jedoch auf die Zeit, da ich eine neue Aussaat zu Winterblumenkohl machte, noch nicht so trocken war, daß ich davon hätte säen können. Den Saamen jener Stauden, weil ich ihn nicht sehr achtete, habe ich nicht gewogen. Diese letzte aber gab drey volle Loth lauter vollständigen und grosskörnigten Saamen, von dessen Güte ich um so vielmehr überzeugt bin, da um die Zeit der Blüthe derselben in dieser Gegend nichts seinen Blüthen ähnliches blühete, als in dem Sommerkorne der sogenannte gelbe Hederich, Sinapis arvensis. *Linn.* 3. Rapistrum flore luteo. *C. B.* der jedoch mit ihm nicht einmal unter einerley genus gehört, und also wohl keine Ausartung veranlassen kann.

so kann man nun jener mühsamen Erziehung dieses Saamens auf Mistbeeten überhoben seyn, und, wer ihn in Menge ziehen will, kann ihn vielleicht sehr wohlfeil verkaufen, und gleichwol einen guten Gewinn davon ziehen. Wenigstens kann ein jeder, der sich die Mühe giebt, Winterblumenkohl zu ziehen, davon auch ohne weitere Mühe selbst Saamen aufnehmen, und zwar einen Saamen, von dem er gewiß versichert ist, daß er ächt sey. Und weil es bey seiner Erziehung hauptsächlich darauf ankömmt, daß man ächten Saamen bekomme, so will ich mir, außerdem, was ich davon bereits in dem vorangeführten Aufsatze geschrieben habe, die Erlaubniß nehmen, jetzt nachfolgendes hinzuzufügen.

1) Es ist gleichgültig, ob man solche Stauden zum Saamenziehen bestimmet, die schon im Herbste auf ihre Stelle gesetzt, und den Winter durch gut geblieben sind, oder ob man dazu solche nimmt, die in die Stelle ausgegangener Pflanzen nachgesetzt sind. Die ersten geben nur früher, und zwar schon zu Anfange des Julius reifen Saamen, von welchen man schon im gleich folgenden August die neue Aussaat machen kann. Aber die letztern geben auch schon im August reifen Saamen, und wenn auch der Saamen gleich noch später zur Reife käme, würde es nichts schaden. Bringt doch der auf Mistbeeten zur Saat stehen bleibende Blumenkohl erst um Michaelis reifen Saamen! Die erstern sind nur in dem Betracht

besser

besser zur Saat, weil sie noch vor der eintretenden Sommerhitze ihren Käse ansetzen, und dieser folglich größer werden kann, als der bey nachgesetzten Pflanzen wegen der nachher größern Hitze nicht werden kann.

2) Um die Mitte des May, oder wenn das Frühjahr warm und fruchtbar gewesen ist, auch noch früher, wähle man diejenigen Stauden aus, von denen man Saamen aufnehmen will. Man wähle solche, deren Krautblätter dann schon die völlige Größe haben, welche sie allzeit, wenn sie völlig erwachsen sind, zu haben pflegen. Und unter diesen suche man diejenigen aus, die schon einen Käse von der Größe eines Guldens, oder eines Thalers haben, ohne schon von der Sonnenwärme gelb geworden zu seyn, oder sich aus einander getheilt zu haben. Je ründer und flächer der Käse ist, desto besser halte ich ihn zur Saat.

3) Die ausgewählten Stauden binde man oben an der Spitze der Blätter, ohne diese zu beschädigen, mit Bändern aus Matten zusammen. Dann kann die Sonne auf den Käse nicht so stark wirken, und ihn nicht so bald in Saamen treiben. Er wächst unter dieser Bedeckung noch immer fort. Nach acht Tagen, und so fernerhin öfne man jedesmal den Verband, und untersuche, ob der Käse noch in einer ungetheilten Größe fortwachse, oder ob er sich am Rande zu vertheilen, und Blüthenknöspchen anzusetzen anfange? Diese kann man, ohne

ohngeachtet sie unter dem Verbande eine schneeweiße Farbe haben, und anfangs noch nicht von einem jeden für Knospen angesehen werden möchten, dennoch von den übrigen noch nicht in die Blüthe gehenden äußern Theilen des Käses, bey einiger Uebung leicht unterscheiden lernen. Wo man aber dergleichen Knospen antrift, da ists Zeit, den Verband ganz wegzuthun, und den Käse ungebunden fortwachsen zu lassen.

4) Nun setzt der ganze Käse nicht allein in seiner Oberfläche lauter Blüthenknospen eine neben der andern an, sondern so manche kleinere Stengel den Fuß des Käses ausmachen, so manche mit Blüthen besetzte Stange treibt auch in die Höhe. Die übrigen Kohlsorten steigen, wenn sie ihr Herz nicht verloren haben, in einem Hauptschusse in die Höhe, der nur mit Nebenzweigen besetzt ist, und können also an einen Pfahl gebunden werden. Der Blumenkohl aber treibt aus jedem einzelnen Theile seines Käses Stengel, deren Zahl so groß wird, daß man sie bey einer Staude, deren Käse auch nur $\frac{1}{2}$ Fuß dick gewesen ist, nicht zählen kann. Diese erreichen alle eine gleiche Höhe, und die ganze Saamenstaude macht ein rundes Bündel, wo Stengel an Stengel, und Schote an Schote liegt, dessen Durchschnitt fast 2 Fuß hält. Sie hat folglich theils an einer beygesteckten Stange nicht genugsame Häftniß gegen den Wind, theils würden, wenn man sie an eine Stange fest binden wollte, die inwendigen Stengel und Blüthen keine

Luft

Luft behalten, und folglich müssen außer der Hauptstange noch einige Stangen um sie her gesteckt werden, an welche man die äußere Hauptzweige bindet, weil sonst die Gewalt des Windes einen Stengel nach dem andern abschlagen würde.

5) Wenn zu der Zeit, da die Blüthen aufbrechen, in eben demselben, oder in einem benachbarten Garten noch Kohl- oder Rübesorten blühen sollten, so ist man in Gefahr, daß entweder der Wind, oder die Insecten durch Hereinführung des Saamenstaubes derselben in die Blumenkohlblüthen, eine Ausartung verursachen c). Dieses zu verhüten, muß man jene Saamenstauden aufopfern,

---

c) On a sur-tout soin de separer d'une certaine distance les especes de choux, par la crainte, que le mêlange des poussiéres ne les fasse dégénérer, sur quoi *Linnaeus*, qui le recommande expressément dans ses *Amenités Academiques*, rapporte, d'après *Ray*, qu'un Jardinier, qui n'avoit pas eu la précaution recommandée vendit de bonne foi à plusieurs Jardiniers des Fauxbourgs de Londres, la graine de choux-fleurs qu'il avoit lui-même recueillie; mais cette graine ne produisit que des choux de nulle valeur; sur quoi *Baal Rich*, vendeur, mis en cause, fut condamné à restituer non seulement le prix de l'achat, mais encore à payer le dommage que les acheteurs avoient souffert. Il est constant, qu'une inatention, semblable à celle de *Baal*, produit quelquefois des variations utiles & agreables; mais le plus souvent ces variations sont inutiles, & pour l'ordinaire vont de mal en pis. *Année Champetre*, *Tom. II. p.* 105.

opfern; wiewol sie ohnedem im Junius, wo gemeiniglich der erste Blumenkohl blühet, bis auf einige Arten nach, z. E. Steckrüben und Kohlrabi abgeblühet haben werden. Wo aber so spät Blumenkohl blühen würde, daß seine Blüthe mit in der Nähe blühenden sogenannten Sommerrübesaamen in eine Zeit fiele, so möchte die Ausartung wohl nicht zu vermeiden seyn.

6) Die Erdfliegen, (Erdflöhe) wenn sie in die Blüthen kriechen, thun, wie allen Kohl- und Rübearten, also auch dem Blumenkohl ungemeinen Schaden. Sie zernagen den in der Blüthe befindlichen zarten Eyerstock, aus welchem die Saamenschote entsteht, und die Blüthe fällt denn nachher ab, ohne eine Schote zurück zu lassen *).

Bey

*) So haben es die bisherigen Gartenschriftsteller geglaubt, und ich habe es auch bisher geglaubt. Als ich aber in diesem Frühjahre einstens die Blüthen der Kohlarten nach Anleitung der Gener. Plant. Linn, zergliederte, um alle ihre Bestandtheile genau kennen zu lernen, (eine Anatomie, welche ein unbeschreibliches Vergnügen macht, und die ich, um die Weisheit des Schöpfers immer lebhafter zu bewundern, oft und mit allerley Arten der Blüthen vornehme,) so kam mir die Sache ganz anders vor. Ich sah in sehr vielen Kohlblüthen die Erdfliegen, (oder wenigstens ein ihnen ähnliches kleines geflügeltes schwarzes Insect,) sehr geschäftig seyn. Ich beobachtete ihre Geschäftigkeit, und fand sie nie in solchen Blüthen, in welchen die Staubkölbchen noch nicht angefangen hatten, den Saamenstaub auszusondern, und doch würde der Ansatz der Saamenschote (Germen) in solchen zu einer Speise für sie noch zärter

Bey den übrigen Kohl und Rübearten, die man wohl in großer Anzahl zur Saat setzt, achtet man auf diesen Verlust eben nicht. Bey dem Blumenkohle aber, dessen Saamen ungleich theurer ist, ver-

---

ter gewesen seyn. Ich sah sie dagegen allzeit in solchen, die ihre Blumenblätter völlig geöfnet hatten, und wo mit der Oefnung derselben die Aussonderung des Saamenstaubes ihren Anfang genommen hatte; und ich ward zugleich gewahr, daß sie nicht an der Schote, nagten, sondern an den Staubkölbchen, und daß es also nicht die Schote sey, welche sie beschädigen, sondern daß sie sich auf diesen Blüthen um des Saamenstaubes willen eingefunden hatten. Wenn sie diesen, so wie er anfängt, sich auszusondern, gleich wegfressen, so wird der Stempel der Schote nicht befruchtet; die Schote wächst zwar noch einige Tage, und raget über den Blättern hervor. Dann aber, wenn ihre Befruchtung gänzlich gehindert ist, fallen zuerst die Blätter, und nachher die Schote selbst ab. Es ist also nicht die Saamenschote, welche von den Erdfliegen ausgefressen wird, (und wenn dieses geschähe, so würde sich schwerlich auch nur eine einzige Schote ansetzen können,) sondern der sich aussondernde Saamenstaub, dem sie nachgehen, und ob sie gleich denselben, wenn sie sich in einer zu starken Anzahl dabey einfinden, in einer ziemlichen Quantität verzehren, so scheinet mir dennoch ihr in diesem Betracht verderbliches Geschäfte, sofern es in seiner Maaße bleibt, der Befruchtung beförderlich zu seyn, und ich glaube, daß sie der Schöpfer mit in der Absicht erschaffen hat, diese befördern zu helfen. Durch die gelinde Erschütterung, welche sie durch ihr Herumkriechen in den Blüthen machen, wird der Saamenstaub auf die Narbe des Stempels gebracht, und die Schote dadurch befruchtet, da sonst, wenn die Insecten dieses nicht verursachten, der sich an sonnenreichen Tagen stark aussondernde Saamen-

staub

verlohnt es sich wohl der Mühe, ihn abzuwenden. Das einzige Mittel dazu ist die Besprengung der Blüthen mit Wasser. Wo man also Erdfliegen in den Blüthen des Blumenkohls sieht, da besprenge man diese täglich einige mal mit einer feinen Brause, und treibe jene damit in die Flucht.

---

staub bey ganz stiller Luft an den Staubkölbchen ruhig sitzen bleiben, und dann bey einem erfolgenden starken Gewitterregen auf einmal gänzlich abgespület werden, folglich manche Schote gänzlich unbefruchtet bleiben würde. Sie verzehren zwar einen ziemlichen Theil des Saamenstaubes. Allein dieser sondert sich auch in einer jeden Blüthe so stark aus, daß sie den ihnen vom Schöpfer bestimmten Theil ohne Nachtheil der Befruchtung nehmen können, und dieselbe nur denn verhindern, wenn sie sich in zu starker Anzahl einfinden. An und vor sich selbst sind also diese einem Gärtner so manchen Verdruß machenden kleinen Geschöpfe Werkzeuge der über alles waltenden göttlichen Vorsehung, und eine Wohlthat für die Menschen. Der Saamenstaub der Blüthen ist ihnen mit zur Nahrung bestimmet; indem sie aber denselben zu ihrer Nahrung suchen, verrichten sie ein Geschäfte, ohne welches manche Blume unbefruchtet bleiben würde. Wer mit der Befruchtung der Blumen bekannt ist, und damit selbst Versuche angestellet hat, dem wird dieser Gedanke nicht undeutlich seyn. Ich wenigstens, seitdem ich diese Beschäftigung der Insecten mit Augen gesehen, und dieselbe für eine der Absichten erkenne, warum sie der Schöpfer erschaffen, denke mir nun bey jenen Worten des Psalmisten in Absicht auf die Insecten schon weit mehr, als ich vorher dabey gedenken konnte: Psalm 148, v. 7. 10. „Lobet den Herrn ihr Gewürme und „Vögel."

Flucht. Dis Besprengen muß jedoch nur ganz gelinde seyn, damit man nicht auf der andern Seite durch zu starkes Besprengen den zur Befruchtung nöthigen Saamenstaub abspüle.

7) Wenn die Staude verblühet und Schoten angesetzt hat, pflegen sich an den äußern Spitzen der Stengel grüne Insecten zu erzeugen, die man Läuse zu nennen pflegt. So geringe die Anzahl derselben anfangs ist, so sehr vermehren sie sich doch in wenig Tagen, so, daß in kurzer Zeit von der Spitze herunter ein Glied nach dem andern, und eine Schote nach der andern damit überzogen wird. Diese saugen den zum Wachsthum der Saamenkörner nöthigen Nahrungssaft aus den Schoten dergestalt heraus, daß keine der Schoten, die sie überzogen haben, Saamen bringen kann. Wer also seine Blumenkohlsaamenstauden vor ihnen nicht verwahrt, oder wenn sie sie schon besetzt haben, nicht von ihnen reiniget, wird wenig Saamen bekommen. Man kann sie aber gänzlich davor verwahren, wenn man die Spitzen der Saamenstengel, in der Zeit, da sie blühen, abschneidet. Denn an einem oben etwas abgeschnittenen Stengel erzeugen sie sich niemals, ob sie sich gleich wohl an demselben einfinden, wenn man Spitzen anderer nebenstehender Stengel nicht abgeschnitten, und sie sich an denselben hat erzeugen lassen, von denen sie denn auf jene kommen. Ich pflege daher um die Zeit, da meine Kohle blühen, mit einer Scheere alle Spitzen aller und jeder Stengel,

ohngeachtet an ihnen noch Blüthen sitzen, etwa 1 Zoll lang, auch wol noch etwas länger sorgfältig abzukneipen. Denn diese an der Spitze wachsenden Blüthen setzen ohnedem keine Schoten, oder doch nur sehr kümmerliche Schoten an. Gelingt es mir, keine Spitze zu übergehen, so bin ich vor der Beschädigung dieser Insecten sicher. Oft aber übersieht man eine Spitze, und noch ehe die Schoten ihre völlige Größe erlangt haben, findet man einen Theil der Schoten mit Läusen besetzt. Den ganzen Stengel mit seinen Schoten wegzuschneiden, wäre Schade. Man nehme dann ein nasses Tuch oder Läpchen, und streife damit am Stengel herauf, um denselben von ihnen zu reinigen, und darauf schneide man die Spitze so weit weg, als sich keine vollkommene Schoten finden. Verfährt man hiebey sorgfältig, (und der Blumenkohlsaamen verdient diese geringe Bemühung wohl) so wird man gewiß vollgewachsene Schoten erhalten.

8) Wenn nun alle Schoten vollgewachsen sind, so lasse man die Saamenstaude nie so lange stehen, bis die Schoten trocken und ganz reif geworden, sondern so bald diese ihre grüne Farbe zu verlieren und weiß zu werden anfangen, nehme man bisweilen eine Schote ab, um zu untersuchen, ob die Körner bereits eine braune Farbe angenommen haben. Findet man dieses, so ziehe man sofort die ganze Staude aus, und hänge sie an der Wurzel an die Mittagsseite eines Gebäudes auf,

damit der Saamen nachreife. Hier lasse man sie so lange an der freyen Luft hängen, bis die ganze Staude völlig trocken ist, welches in vierzehn Tagen zu geschehen pflegt. Nachher hänge man sie auf einem luftigen Boden auf, bis man Zeit und Lust hat, den Saamen auszudreschen. Allenfalls kann man auch, um den Saamen länger zu erhalten, die ganze Staude drey, vier und mehr Jahre so hängen lassen, und zur Zeit des Gebrauches jedesmal etwas aushülsen. Geschrieben den 1ten May 1775.

VI. Die Entstehungsart des Perlauchs, eine Anweisung, wie man denselben, ohne Saamen und Zwiebeln, aus Porre ziehen könne*).

Geschrieben den 1ten Febr. 1775.

Nachdem ich den Perlauch bereits zwey Jahre gekannt, und in meinem Garten gebauet hat-

---

*) Als ich diesen Aufsatz zuerst im Hannöver. Magazin, 1775 im 17ten Stück abdrucken ließ, vermu-

hatte, habe ich die Entstehungsart und den Ursprung desselben im Jahe 1768 auf eine so sehr ohngefähre und unerwarte e Art zu entdecken Gele-

muthete ich noch, daß der Perlauch das Allium rotundum, *Linn.* sey, und glaubte, wenn er dieses nicht sey, so sey er selbst dem Ritter Linné noch unbekannt, weil ich unter allen seinen 37 Speciebus des Allium keine fand, die der Perlauch seyn könnte. Jetzt aber bin ich überzeugt, daß er keine besondere Species Allii sey, sondern eine bloße Spielart des Allium Porrum, *Linn.* und daß dieses die Ursach sey, warum ihn jener große Kenner der Pflanzen nicht zu einer besondern Specie gemacht habe; und daß, wenn man ihn und den Porre mit besondern Namen von einander unterscheiden wollte, man, um bey der Linnéischen Benennung zu bleiben, den Porre Allium Porrum commune, und den Perlauch Allium porrum sectivum nennen müßte. Es sey mir erlaubt, ob ich gleich in Ansehung der Botanik eine Laye bin, den Herren Botanicis meine Gründe davon vorzutragen. 1) Ist es augenscheinlich, daß der Perlauch das Porrum sectivum latifolium C. B. sey, wovon in Millers Gärtnerlexicon, nach der deutschen Uebersetzung der 5ten Ausgabe, Th. 2. S. 158. gesagt wird, daß es insgemein der Londnische Lauch genannt werde. Denn Elsholz, dem man die botanische Genauigkeit nicht absprechen kann, unterscheidet in s. Gartenbau, (Leipz. 4te Aufl. 1715. Fol.) S. 109. a. den Porre und Perlauch so, daß er schreibt: „Porrum commune capitatum, *C. B.* Porrum, *Dod. Tab. I. B.* commune, *Matth.* vulgare, *Lob.* Des Porreaux, heißet „insonderheit Aschlauch, hat zur Wurzel eine weiße „Zwiefel mit vielen Zasern, aus derselben kreucht „ein einiger Stengel, daran wachsen lange, breite, „und oben zugespitzte Blätter, und trägt Saamköpfe. Wenn er aber zur Speise abgeschnitten „wird, trägt er keine Köpfe, und wird alsdenn

„so

genheit gehabt, daß ich denselben seitdem im Garten haben würde, wenn er auch vorher nie in der Welt gewesen wäre, und daß ich einen jeden lehren kann, wie er denselben selbst erzeugen könne, ohne ihn sich erst von andern geben zu lassen. Ich habe zwar diese Entdeckung bereits im Jahr

---

„genennet Schnittlauch, Portum sectivum latifo-
„lium. C, B. Porrum sectivum capitatum, *Matth.*
„tonsile & capitatum, *Lob.* Der Schnittlauch kann
„zwar aus dem Saamen gezeuget werden, also,
„daß die Aussaat geschehe, bald im Anfange des
„Frühlings, oder zu Ausgange des Herbstes. Die-
„weil es aber mit dem Saamen langsam daher
„gehet, braucht man hier zu Lande nur die Ver-
„mehrung durch die Wurzeln. Nemlich man rei-
„set sowol im Frühlinge, als Herbste einen Klumpf
„Wurzeln von einander, und setzt jede Zwiebel be-
„sonders, welche in kurzer Zeit sich sehr vermeh-
„ren." Unser Perlauch ist also das von Miller und Elsholz angeführte Porrum sectivum latifolium, C. B. 2) Dieses aber ist, eben wie Porrum commune capitatum, C. B. (Porre) das Allium Porrum, *Linn.* welche Linnaeus beide gemeinschaftlich also benennet. In der 3ten Edition von Linn. Spec. Plant. stehet zwar nicht Porrum *sectivum*, sondern *sativum* latifolium. Bauh. pin. 72. Aus dem aber, was ich vorher gesagt habe, erhellet deutlich, daß das *sectivum* und *sativum*, entweder im Miller und Elsholz, oder im Linné verwechselt oder verdruckt sey Da nun beides der Porre und der Perlauch das Allium Porrum, *Linn.* sind, wie können wir sie denn besser unterscheiden, als wenn wir der Linnéischen Benennung die Beywörter beyfügen, wodurch Bauhin sie von einander unterscheidet, und also den Porre Allium Porrum commune, und den Perlauch Allium Porrum sectivum nennen? Uebrigens haben auch die Alten unter dem Porre und Perlauch keinen Unterschied

Ge-

Jahr 1768, und also schon vor beynahe sieben Jahren gemacht; habe aber dieselbe den Gartenfreunden bisher noch nicht, als eine gemachte neue Entdeckung, bekannt machen mögen, weil ich vermuthete, derjenige, der den Perllauch zuerst erfunden, möchte seine Erfindung vielleicht in einem mir nicht zu Gesichte gekommenen Buche bekannt gemacht haben. Weil ich aber seit diesen sieben Jahren weder in irgend einem Buche etwas davon gelesen, noch auch mündlich irgend etwas davon gehört habe, und die besondere Entstehungsart des Perllauchs also bis jetzt keinem bekannt zu seyn scheint, als nur dem, dem ich dieselbe erzählt, oder überschrieben, oder der dieselbe durch die

---

gemacht, wie aus folgenden Stellen erhellet: „PORRUM si SECTILEM velis, post duos menses, „quam satus est, poteris desecare manentem in „arets suis. Si CAPITATUM facere velis, quod „vere leveris, Octobri mense transferre debebis.“ *Pallad. de re rust. Lib.* 3. *Tit.* 24. „PORRUM si „SECTIVUM facere velis, densius satum praecepe„runt priores relinqui: & ita cum increverit „secari. Sed nos docuit usus, longe melius fieri, „si differas, & eodem more, quo CAPITATUM „modicis spatiis, id est, inter quaternos digitos „depangas, & cum convaluerit, desseces. Cultus „autem PORRI CAPITATI assidua sarritio & ster„coratio est, nec alius tamen SECTIVI.“ *Colum. de re rust. Lib XI. p. m.* 441. Wenn ich hiermit die vorher aus dem Elsholz angeführte Stelle vergleiche, so ist das Porrum capitatum der Alten unser Porre, und ihr Porrum sectile, oder sectivum unser Perllauch.

dritte Hand erfahren haben mag: so will ich dieselbe, da dieser Lauch ohnedem noch wenig, und wie ich aus darüber erhaltenen Briefen weiß, in einigen Provinzen Deutschlandes noch gar nicht bekannt, auch in manchen Gegenden gar nicht einmal zu bekommen ist, jetzt zu erzählen mir die Erlaubniß nehmen, um dadurch diejenigen, die diesen beliebten Lauch weder haben, noch auch denselben zu bekommen wissen, und denen dieses Blatt zu Gesichte kommen wird, in den Stand zu setzen, denselben im künftigen Sommer in ihrem Garten selbst zu erzeugen, ohne dazu weder Saamen, noch Zwiebeln zu gebrauchen.

Ein Freund des Gartenbaues in Obersachsen brachte mich im J. 1767 auf den Gedanken, dem Porre, so, wie er im Winter aus dem Keller, und bey offener Erde aus dem Garten zur Speise verbraucht wird, die an demselben, besonders dann, wenn er sehr dick gewachsen ist, und tief in der Erde gestanden hat, bisweilen befindlichen Nebenschößlinge, die an ihm als junge Porrepflanzen hervorwachsen, abzunehmen, und dieselben, so bald man nach dem Winter wieder im Garten arbeiten kann, zu pflanzen. Weil diese Nebenschößlinge die Gestalt der Porrepflanzen haben, so vermuthete er, und ich vermuthete es mit ihm, es würde aus denselben ordentlicher Porre erwachsen; eben so, wie aus den Nebensprossen der Artischocken, wenn man dieselben abnimmt und verpflanzt, neue Artischockenstau-

den

den von eben derselben Art erwachsen, von denen man um einen oder zwey Monate früher Früchte erhält, als man bekömmt, wenn man die Pflanzen erst neu aus dem Saamen erzogen hat. Wir vermutheten, weil man jene Nebenschößlinge des Porre schon im Februarius oder März, oder so bald nur die Erde wieder offen, verpflanzen könnte, so würde man auf diese Art schon um Pfingsten völlig erwachsenen und in diesem Jahre noch nicht in Saamen gehenden Porre haben; anstatt daß man, wenn man ihn erst im April säet, und ihn erst im May verpflanzt, allererst gegen das Ende des August eßbaren Porre haben kann. Ich sammelte in dieser Absicht den folgenden Winter über ein gutes Theil jener Porreschößlinge, und pflanzte dieselben im März 1768, in Hoffnung, um Pfingsten eßbaren Porre zu haben.

Meine Vermuthung traf jedoch nicht ein. Anstatt daß die verpflanzten Porreschößlinge ihre Blätter, gleich ordentlichen im Wachsthum begriffenen Porrepflanzen, in die Länge und Breite austreiben und ihre Stängel in eine walzenförmige Dicke und Ründung wachsen sollten, um eßbarer Porre zu werden, so giengen sie um die Zeit, da der zum Saamen gesetzte Porre in die Höhe zu gehen pflegt, und da sie kaum die Dicke eines irdenen Pfeifenstiels erreicht hatten, zum Saamentragen in die Höhe. Meine Hoffnung, ohne Hülfe eines Mistbeets, im freyen Garten ungewöhnlich früh, eßbaren Porre zu erlangen, war

also vereitelt, weil auch nicht aus einem einzigen Schößlinge neuer Porre ward, sondern sie alle in Saamen giengen.

Indessen ließ ich sie, jedoch nicht in der Absicht, um Porresaamen davon zu erhalten, (denn dieser würde, weil die Saamen tragenden Stauden kein ordentlich erwachsener Porre gewesen, untauglich gewesen seyn,) sondern ganz von ohngefähr stehen. Und eben so von ohngefähr bemerkte ich im Junius, daß neben verschiedenen von ihnen, besonders neben denen, die am spätesten aufgeschossen waren, eben solche Nebenschößlinge hervorkamen, als sie selbst ihrem Ursprunge nach waren, und daß sich die Zahl derselben bey einigen im Julius bis auf drey und vier Schossen vermehrte. Ich schnitt also einigen die Saamenstangen ab, um zu sehen, was weiter daraus werden würde. Dies hatte die Wirkung, daß sich bey einigen von ihnen die Zahl der Nebenschossen vermehrte, und daß das Ansehen eines solchen Busches, dem Ansehen eines mit noch nicht vielen Nebenschossen versehenen Perlauchbusches ähnlich war *).

Ich

*) Bis auf den Augenblick, da ich diesen Aufsatz zu diesem neuen Abdruck übersehe, habe ich geglaubt, ich sey der erste, der die Entstehungsart des Perlauches entdecket. Ich sehe aber aus dem, was ich in der vorhergehenden Note aus dem Eisholz, Palladius, und Columella, angeführet, und zwar schon vorhin darin gelesen, aber immer übersehen, und allererst jetzt bey abermaligem Nachdem

Ich nahm einige derselben auf, und fand, daß sich aus dem untern Theile der Pflanze bereits so manche kleine, einer Perle ähnliche Zwiebel, herausgeworfen hatte, als dieselbe Nebenschöß-linge getrieben hatte [a]) daß einige dieser Pflanzen auf der andern Seite der ersten Nebenschossen, gleich-

---

denken verstehen gelernet habe, daß man nach Elsholzens schon vor etwas mehr als 100 Jahren gegebener Anweisung den Lauch, welchen er Schnittlauch, oder Abschnittlauch nennet, und jetzt Perllauch genannt wird, dadurch erhalte, daß man den Porre zur Speise abschneidet, und ihn keine Saamenköpfe tragen läßt, und daß das abschneiden des hervorsteigenden Saamenkopfs gerade dasjenige sey, was den Porre zwinget, Nebenzwiebeln, und also Perllauch zu treiben. Und noch mehr! daß diese Art der Erzeugung des Perllauchs, die ich zuerst entdeckt zu haben glaubte, schon um die Mitte des 1ten Jahrhunderts u. C. G. vom Columella, und nachher am Ende des 2ten Jahrhunderts vom Palladius gelehret sey. Die Ehre der ersten Erfindung des Perllauches, ob ich gleich denselben wirklich also entdeckt habe, daß ich ihn besitzen würde, wenn er auch gleich nie vorher existiret hätte, gebe ich also zur Hälfte auf, weil Columella über 1700, Palladius fast 1600, und Elsholz über 100 Jahr eher, in den aus ihren Schriften angeführten Stellen eine Anweisung gegeben haben, dadurch zu Perllauch zu gelangen, daß man den Porre oft abschneidet, und ihn nicht in Saamen gehen lässet; halb aber glaube ich Recht zu haben, mir dieselbe zuzueignen, weil die von mir entdeckte Art seiner Erzeugung, von dem, was jene geschrieben haben, dadurch unterschieden ist, daß ich ihn aus den Nebenschossen zu erziehen lehre.

a) Diejenigen Zwiebeln, welche Grotjan im Calendar. perpet. Th. 2. S. 94. Winterzwiebeln nennet,

gleichsam buckelicht gewachsen waren, und daß unter der Haut dieses Buckels mehrere kleine runde Zwiebeln lagen, welche im Begrif waren, die Haut, unter welcher sie lagen, zu zersprengen, und dann ihr Laub aus der Erde hervorzutreiben; und daß endlich alle diese kleinen Zwiebeln die Gestalt, den Geruch, und den Geschmack desjenigen Lauches hatten, welchen ich damals schon seit zwey Jahren unter dem Namen des Perllauches, als ein besonderes Geschlecht des Lauches gehabt hatte.

Ich ließ also die übrigen fortwachsen, und nahm sie erst zu der Zeit auf, da ihr Laub trocknete, und ihr Wachsthum geendigt war, und bekam lauter Perllauchzwiebeln, wiewol, weil sie zum Wachsthum kaum vier Monat gehabt hatten, in geringerer Anzahl, und mehrentheils sehr klein. Diese neuen Zwiebeln pflanzte ich, gleich dem Perllauche, welchen ich bereits hatte, zu seiner Zeit aufs folgende Jahr; sie keimten, gleich jenen, bald hervor, vermehrten sich eben so, wie jener, durch mehrere neue Nebenschößlinge, und waren der ordentliche Perllauch.

Wer

---

net, Allium fistulosum, *Linn.* Cepa oblonga C. B. haben auch die Eigenschaft, daß sie Nebenbrut treiben. „Bey dem Wachsthum dieser Zwiebeln, „schreibt er S. 96. nimmt man wahr, daß viele „Nebensprößgen an ihnen aufwachsen — — „und es findet sich nachher ein Bündel Zwiebeln, „so eine ganze Hand ausfüllt, bey einander."

Wer also den Perllauch noch nicht hat, und ihn bisher vergeblich gesucht hat, löse die an dem den Winter über zu verspeisenden Porre befindlichen Nebenschößlinge von demselben so ab, daß an ihnen einige Zäserchen von Wurzeln bleiben, verwahre diese nach und nach, so wie der Porre zur Speise gebraucht wird, abgenommenen Nebenschößlinge bis in den Februar oder März, da man pflanzen kann, im feuchten Sande; pflanze sie nachher $\frac{1}{2}$ Fuß weit auseinander in solches Land, welches theils nicht frisch gedüngt ist, theils auch keinen sichtbaren Mist mehr in sich hat, so tief, als sie weiß sind, und als sie folglich vorher in der Erde gestanden haben; und schneide ihnen, so bald sie aus ihrem Herzen einen Saamenstengel zu treiben beginnen, den Ansatz des Saamenkopfes ab, damit sie keinen Saamen tragen können; es werden sich dann an verschiedenen derselben bald einige kleine runde Zwiebeln erzeugen, welche man, wenn das Laub, welches sie getrieben, trocken geworden ist, aufnehmen, und gegen den September, um die Zeit, da man den allgemein bekannten Fleischlauch *) wieder einpflanzt, auf

*) Süßer Hohllauch, Johannislauch, Jacobszwiebel, Klumpbollen, Kleeben, Porrum gethicum, *Gesn.* Porrum juncifolium majus, *Elsh.* Ich habe mich seit vielen Jahren vergeblich bemühet, zu erforschen, wie der Ritter Linné diesen Fleischlauch nenne. Jetzt endlich habe ich gefunden, daß er ihn zu

auf ein ordentliches Beet $\frac{1}{2}$ Fuß weit ins Quadrat verpflanzen kann, so wird er bereits im folgenden Jahre eine reiche Ernte davon haben.

Sollte es sich fügen, das jemand an seinem diesjährigen Porre etwa keine Nebenschossen vorfände: so ist noch ein Mittel, wie man dennoch den Perlauch auch selbst erzeugen kann, nemlich vermittelst der aufs Frühjahr zum Saamen zu

---

zu seinem Allium Schoenoprasum, *Spec.* 35. *pag.* 432. rechne, und keine besondere Speciem daraus mache. Man hält bisher dies Allium Schoenoprasum, *Linn.* und das Porrum sectivum juncifolium, *C. B.* für den kleinen Schnittlauch, aber mit Unrecht. Denn Caspar Bauhin benennet den kleinen Schnittlauch, und den großen Fleisch- oder Hohllauch, weil sie allein in der Größe von einander unterschieden sind, (wie Elsholz in der 4ten Ausgabe s. Gartenbaues S. 109 a bemerket,) mit dem gemeinschaftlichen Namen Porrum sectivum juncifolium. Die Linnéische Species des Allii, das Allium Schoenoprasum, ist also nicht nur der kleine Schnittlauch, sondern auch der große Fleischlauch. Beide können also, da sie doch wirklich, obgleich eine Species, dennoch zwey verschiedene Küchengartengewächse sind, nicht besser von einander unterschieden werden, als durch den ihnen schon von Elsholz gegebenen Zusatz des Worts majus und minus. Der große Fleisch- oder Hohllauch, Kleeben, Jacobslauch, ist also Allium Schoenoprasum, *Linn* & quidem majus; Porrum sectivum juncifolium, *C. B.* & quidem majus; Porrum gethicum, *Gesn.* Der Schnittlauch, kleiner Hohllauch aber ist Allium Schoenoprasum, *Linn.* & quidem minus; Porrum sectivum juncifolium, *C. B.* & quidem minus; Porrum sectivum, *Trag. Fuch. Lon.* sectile, *Matth.* Schoenoprasum, *Dod. Tab. Lob I. B.* Cepa sectilis juncifolia perennis, *Icoriſ. hiſt.* 2.

zu setzenden Porrestangen. Wenn nemlich der Porre gleich im ersten Sommer keine Nebenschöss. sen getrieben hat, so wird man dennoch unter einer Quantität des zum Saamen gesetzten Porre, verschiedene Saamenstangen finden, neben denen zu der Zeit, da sie Saamen tragen, Schößlinge hervorkommen. An diesen wird man demnächst, wenn der Porresaamen reif ist, einige kleine, wie Perlen glänzende, runde oder rundzugespitzte, oder plattrunde Zwiebeln von der Größe einer Linse, oder einer Erbse, selten aber größer finden. Ja, man wird dergleichen zu Zeiten sogar dann an den, nach geschehener Reifung des Saamens, dürre gewordenen Porrestangen finden, wenn man auch gleich vorher keine Nebenschößlinge hat hervorgrünen sehen; die sich aber, weil sie die äußerste Haut der Porrestauden, unter welcher sie erwachsen sind, zersprenget haben, und nun so klein, und zum Theil noch kleiner, als eine Erbse, neben dem Mutterstamme liegen, beym Ausziehen der Saamenstaude leicht in der Erde verlieren, wenn man die Staude nicht sorgfältig aufnimmt *).

Auch

*) Dergleichen kleine Zwiebeln, die kaum die Größe einer Felderbse hatten, habe ich ehedem auch oft neben den aufgezogenen dürren Stangen der zur Saat gesetzten Zipollen, Allium Cepa, *Linn.* Cepa vulgaris, B. P. gefunden, ohngeachtet ich vorher keine neben der Saamenstange hervorgetriebene kleine Schloten gesehen hatte. Seitdem ich sie aber in

Auch vermittelst dieser, wenn man mit ihrer Einpflanzung nach der zuvor gegebenen Anweisung verfährt, kann man zu dem ordentlichen Perlauche gelangen *).

Der sogenannte Perlauch ist also ganz offenbar ein Abkömmling des Porre, und wer Porre hat, kann denselben ohne Saamen und Zwiebeln selbst erzeugen. Aus den Zwiebeln, mit denen er sich vermehrt, wird auch nie wieder Porre, sondern er bleibt immer Perlauch. Ob indessen aus dem Saamen des Perlauchs, (denn die gelegte Mutterzwiebel desselben treibt mehrentheils einen Saa-

---

in den folgenden Jahren wieder gesucht habe, um sie zu pflanzen, und um zu erfahren, was daraus für ein den Zipollen eben so, als das Perlauch dem Porre ähnliches Gewächs erwachsen würde, hat es mir nie glücken wollen, sie wiederum wahrzunehmen. Indessen weiß ich nun, daß daraus, wie die folgende Abhandlung ergiebt, das *Allium fistulosum*, Linn. 3. *Cepa oblonga*, C. B. entstehen würde, welches ich mit dem für einerley halte, was Krauße in seinem Unterricht von der Gärtnerey, S. 199. und Grotjan im *Calend. perp.* Th. 2. S. 93. Winterzwiebeln nennet, und sonst auch Franz- oder Zuckerlauch genennet wird.

*) Nach dem, was ich in den beiden ersten Noten dieses Aufsatzes aus dem Columella, Palladius, und Elskolz angeführet, kann man den Perlauch auch auf diese Art hervorbringen: Man schneide die versetzten Porrepflanzen im ersten Sommer oft ab, damit sie dadurch gezwungen werden, bald Zwiebeln auszutreiben; im zweyten Jahre lasse man den Porre nicht in Saamen gehen, sondern schneide ihm den Saamenstengel ab, sobald derselbe hervortreibt, u. s. w.

Saamenstengel, der dem vom Porre ganz ähnlich, nur etwas dünner und niedriger ist, und bringt reifen, dem Porresaamen ähnlichen Saamen,) wiederum Perllauch, oder Porre erwachse, kann ich nicht bestimmen. Ich habe den Saamen nie weder aufgenommen, noch wieder gesäet, theils weil, wenn Porre daraus erwüchse, der Saamen dazu nicht taugt, theils weil es, wenn Perllauch daraus würde, eine eben so unnöthige Mühe verursachen würde, Perllauch aus dem Saamen zu ziehen, als es eine unnöthige Sache seyn würde, wenn man im Ernst die Kartoffeln aus Saamen ziehen wollte; indem man ihn durch seine Zwiebeln, selbst durch diejenigen, die kaum die Größe einer Erbse haben, ohne Mühe vermehren kann *).

Da nun der Perllauch ein Abkömmling des Porre ist, so erhellet hieraus zugleich, was für einen Gebrauch man von demselben eigentlich in der Küche machen könne, nemlich eben denselben, den man vom Porre macht. Er vertritt also nicht die Stelle irgend einer eigentlich sogenannten Zwiebel, oder Lauches, z. E. des Fleisch- oder Jacobslauches, der Schallotten, des Schnittlauches, als welche sämtliche hohle und röhrenförmi-

*) Elsholz schreibt in der in der ersten Note dieses Aufsatzes angeführten Stelle, der Perllauch, welchen er daselbst Aschschnittlauch nennet, könne durch seinen Saamen fortgepflanzt werden, man pflanze ihn aber durch seine Zwiebeln viel bequemer fort.

mige Schloten haben, sondern des Porre, dessen flachen Blättern auch seine Blätter völlig gleichen. Im Frühjahre, etwa im May, wird er zu der Zeit zur Speise brauchbar, da der Porre des vorigen Jahres in Saamen geht, und zur Speise unbrauchbar wird. Er hat alsdenn zwar noch keine förmliche runde, sondern nur dünne walzenförmige Zwiefeln, wie junge Porrepflanzen; man kann aber doch seine alsdenn noch dünne Stangen, so weit sie in der Erde gestanden, statt des Porre, auch, wenn man will, sein zartes Laub an die Speisen gebrauchen. Wenn er nach Pfingsten Zwiebeln angesetzt hat, kann man diese bis zu der Zeit, da sich sein Laub zu verlieren anfängt immer frisch aus der Erde, und wenn er gegen Jacobi trocken und reif ist, die aufgenommenen und in einer Schachtel verwahrten Zwiebeln zur Speise gebrauchen. Gegen Michaelis fängt er an zu treiben und wird aufs neue eingepflanzt, und gegen die Zeit ist der neue Porre an seiner Statt eßbar. Und so kann man mit ihm und dem Porre ein halbes Jahr um das andere abwechseln. Den 1ten Febr. 1775 (18).

---

(18) N. A. Was gegen und für obigen Aufsatz geschrieben worden, findet man in Hirschfelds Calender von 1785. S. 165-170. und im Hannövr. Magaz. von 1786. 35. St. S. 553-560. und 51. S. 81-816.

VII. Winterzwiebeln *).

Diese sind in Niedersachsen wenig bekannt, und wo ich sie angetroffen habe, habe ich sie Zuckerlauch, oder französisches Lauch nennen hören. Sie werden in Ermangelung der Zipollen oder Zwiebeln an die Speisen gebraucht. Liebhaber der Zwiebeln bedienen sich ihrer dazu vom Herbste an bis in den May, da sie in Saamen gehen, immer frisch aus der Erde. Der einzige Nutzen, den sie haben, ist der, daß man sie auch im Winter, wenn die Erde offen ist, und späterhin wenn die Zipollen aufgezehret, oder erfroren sind, zur Speise haben kann, weil sie nie erfrieren.

Ihre Blätter sind den Zipollen völlig gleich, sind etwa 1 bis 1½ Fuß hoch, und stehen fast gerade

*) Allium fistulosum, *Linn.* Cepa oblonga, *C. B. Dod.* Krause in s. Unterricht von der Gärtnerey, S. 199. hält sie irrig für Cepa sectilis juncifolia perennis, *Oxon.* Porrum sectivum juncifolium, *Bauh. pin.* 72. denn dieses sind die botanischen Benennungen beides des kleinen Hohl- oder Schnittlauchs, und des großen Hohl- oder Johannislauchs, und nicht der Winterzwiebeln. Und die *Ciboule vivace* des *Jard. Potag. Tom. I. p.* 370. welch Herr Professor Zeiher im Unterricht von Küchengewächsen S. 316. durch Winterzipolle übersetzt, ist nicht die Winterzwiebel, von welcher die Rede ist, sondern das Johannislauch Allium schoenoprasum (majus) *Linn.*

rade aufgerichtet; ihre weißgelben Zwiebeln liegen büschelweise an einander, wie die Zwiebeln des Johannislauches, und pflegen zum Theil die Dicke eines Fingers zu erlangen; sie vermehren sich, wie der Johannislauch, durch Zwiebeln. Sie erhalten sich auf eben die Art, wie der kleine Schnittlauch, mehr Jahre, ohne daß es nöthig wäre, sie, gleich dem Johannislauche und Schallotten, jährlich aufzunehmen; im May gehet das ganze Bündel der Zwiebeln in Saamen; die Saamenstengel, welche den Saamenstengeln der Zipollen völlig ähnlich sind, erlangen nur die Höhe der Blätter, und setzen einen Saamenkopf, welcher die völlige Gestalt eines Zipollen-Saamenkopfes hat, nur daß er ungleich kleiner ist; der Saamen, welcher wie Zipollensaamen aussiehet, wird um die Mitte des Julius reif*).

Man vermehret sie in den Herbst- und Frühlingsmonathen durch Zertheilung der alten Stöcke, und pflanzt dann auf jede Stelle eine Zwiebel, in nicht frisch gemistetes Land. Denn so bald Zwiebeln den Mist berühren, werden sie von Würmern angefressen, und in Fäulniß gebracht.

Man

---

*) Allium scapo nudo folio adaequante, foliis teretibus ventricosis. *Hort. Usp.* 78. Allium staminibus simplicibus, caule medio ventricoso. *Hall. all.* 13. Cepa scapo longitudine foliorum, foliis ventricosis, radice oblonga. *Hort. cliff.* 136. *Roy. lugdb.* 40.

Man pflanzt sie entweder auf ein besonderes Beet, und wenn sie daselbst einige Jahre stehen bleiben sollen, um starke Bündel zu machen, so giebt man ihnen 1 Fuß weit Raum; oder man fasset mit ihnen, gleichwie wol mit dem Schnittlauche, ganze Rabatten ein, und dann setzt man nach der Schnur auf jeden $\frac{1}{2}$ Fuß eine Zwiebel. Ehe ein Jahr, oder auch wol nur $\frac{1}{2}$ Jahr um ist, haben sie sich so stark vermehret, daß die ganze Reihe schnurgerade voll ist. Und weil ihr Laub fast gerade in die Höhe gerichtet ist, so geben sie eine bequeme Einfassung ab, die besonders dann, wenn im May die Blüte erfolget, sehr gut ins Auge fällt. Man läßt sie nachher nach Belieben so viele Jahre stehen, bis der Augenschein zeiget, daß die Bündel zu dick werden, und also einer Zertheilung und Umlegung bedürfen. Und dies erfolgt gemeiniglich nach drey Jahren.

Man kann sie auch durch den Saamen vermehren, welchen man so, wie Zipollen, säet. Die Pflanzen versetzt man nachher, wenn sie dazu groß genug sind, jedesmal 3 bis 4 zusammen genommen, und an Wurzeln und Blättern verstutzt, auf ein besonderes Beet, oder in Reihen, $\frac{1}{2}$ Fuß von einander. Im Winter bedienet man sich derselben, in Ermangelung der Zipollen, frisch aus der Erde zur Speise, oder man schneidet ihnen dazu das Kraut ab, und im Frühjahr fangen sie an, besonders, wenn man sie zum ersten male nicht in Saamen gehen lässet, junge Nebenzwie-

beln zu treiben, durch welche man sie nachher fortpflanzen kann. Doch ist ihre Erziehung aus dem Saamen unnöthig, weil sie sich durch Zwiebeln bequemer vermehren lassen [19]).

Wer sie noch nicht hat, und auch nicht zu bekommen weiß, kann sie sich binnen Jahresfrist, auf eine ähnliche Art, wie den Perllauch *) selbst schaffen. In dieser Absicht setze man eine Parthey Zipollen zur Saat, und schneide diesen, so bald sie im Frühjahre in Saamen gehen wollen, die Saamenstengel so gleich aus. Dann wächset die Zipolle unter der Erde, und wirft lauter kleine Zwiebeln aus. Diese nehme man im folgenden September auf, und pflanze jede kleine Zwiebel besonders. Aus diesen werden nun nicht aufs

neue

---

(19) N. A. Ich habe sie in der Folge der Jahre auch auf folgende, zum Küchengebrauche sehr nützliche Art cultivirt, nemlich: ich säe den Saamen ziemlich dick in $\frac{1}{2}$ Fuß weit von einander entfernte Reihen, oder auch wohl aus freyer Hand, und zwar gegen Jacobi; und lasse sie von der Zeit an, da sie im März wieder hervortreiben, (denn im Winter sind sie unsichtbar) nach und nach zum Küchengebrauche aufnehmen, und beides ihr junges Kraut und ihre zarten Zwiebeln an die Speise gebrauchen, mit welchem Gebrauche bis gegen Pfingsten, da sie meistens in Saamen gehen, fortgefahren, und dann das übrig bleibende weggerissen wird. Sie können auf diese Art in den Monathen März, April und May auf mannigfaltige Art genutzt werden.

*) S die vorhergehende Abhandlung von der Entstehungsart des Perllauches.

neue Zipollen, sondern die sogenannten länglichten Winterzwiebeln, welche ich jetzt eben beschrieben habe. Nimmt man dazu weiße oder gelbe Zipollen, so werden weiße oder gelbe, und nimmt man rothe, so werden rothe Winterzwiebeln daraus; wie denn in den Gartenbüchern weiße und rothe Winterzwiebeln beschrieben werden, und diese pflanzen sich nachher als Winterzwiebeln fort.

VIII. Melde*).

Man gebraucht die große gelbe Melde, wie den Spinad, zur Speise. In dieser Absicht säet man den Saamen entweder, wenn man sie zeitig zur Speise verlanget, nach dem Winter, so bald die Erde wieder offen ist, in fettes Land, ganz dünn, in 1 oder ½ Fuß von einander entfernte Reihen, oder auch wohl so einzeln auf ein besonderes Beet, daß jede Pflanze 4 bis 6 Zoll von der andern entfernt zu stehen komme: Oder, wenn man sie eben sehr zeitig verlanget, zwischen Wurzeln, Pastinaken u. d. gl. ganz einzeln. Hie und da läßet man eine Pflanze unabgeschnitten zur Saat stehen, welche sich nachher auf eine Elle

---

*) Atriplex hortensis, *Linn. C. B.*

weit und darüber ausbreitet, und an acht Fuß hoch wird. Wo eine Pflanze zur Saat gestanden, da gehen, wenn der Saamen nicht zeitig genug aufgenommen ist, im folgenden Jahre viele Pflanzen von selbst auf. Diese gelbe Melde wird der rothen vorgezogen.

IX. Cichorienwurzeln *).

Die Cichorienwurzeln, deren man sich jetzt sehr viel anstatt des Caffee bedienet **), verlangen ein tiefes fettes Erdreich, in welchem jedoch kein Mist mehr sichtbar seyn muß. Man säet sie im April und May, so weitläuftig, daß jede Wurzel $\frac{1}{2}$ Fuß Raum hat. Von den im März gesäeten gehen oft viele in Saamen, und dann sind ihre Wurzeln sowol zur Speise, als zum Caffee unbrauchbar; daher man im März von ihnen keine starke Aussaat machen muß. Diejenigen, welche man noch wol im Junius säet, wenn man alsdenn

*) Das durch die Cultur veredelte Cichorium *Intybus*, *Linn.* Cichorium sylvestre s. officinarum *C. B.*

**) Eine Anweisung dazu findet man in *D. Constantini* Abhandlung vom Caffe, und der Cichorienwurzel. Hannov. 1771. 8.

denn eben ein lediges Beet hat, erlangen oft noch vor dem Winter eine hinlängliche Größe. So wie um Johannis die zuerst gesäeten zum Caffeegebrauche dick genug sind, nimmt man einen Theil davon auf, und wiederholet dieses Aufnehmen so oft, als man wiederum eine Parthey dazu nöthig hat. Gegen den Eintritt des Winters nimmt man sie vollends auf, und trocknet sie entweder sogleich alle zum Caffee, oder legt diejenigen, die man nicht sogleich trocknen kann, in den Keller, in feuchten Sand.

Am bequemsten aber ists, wie auch die Freunde des Cichoriencaffee thun, ein ganzes Beet, sobald die Wurzeln im August oder September die völlige Größe erlangt haben, aufzunehmen, die Wurzeln abzuwaschen, in kleine Stücke von der Größe der Caffeebohnen zu zerschneiden, und sie durch einen Becker im Backofen auf einmal trocknen zu lassen [20]).

(20) N. A. Für Personen, welche sich der trocknen Hülsenfrüchte zu enthalten gezwungen sind, sind sie eine, obgleich der Geschmack nicht angenehm befriedigende, aber sehr gesunde Speise, und werden, wie die Petersilienwurzeln, sowohl in Suppen, als zum Gemüse genutzt. Sie dürfen aber zu diesem Zwecke nie vor dem May gesäet werden, weil sie sonst leicht faserig werden. Sie werden im Herbste mit den Petersilienwurzeln aufgenommen, und gleich diesen im Keller aufbewahret. Denen, die im Febr. noch übrig gebrieben sind,

X. Scorzonerwurzeln*).

Die Scorzonerwurzeln werden im März und April gesäet, und eben wie die Eichorienwurzeln bestellet. Sie haben das besondere, daß sie auf einer Stelle drey bis vier Jahre stehen bleiben können, und außer dem zweyten Jahre abermal im dritten und vierten Jahre blühen, und Saamen tragen, und daß, da andere Wurzelgewächse, (außer auch die Zuckerwurzeln nicht,) so bald sie in Saamen gehen, zur Speise unbrauchbar sind, und so bald der Saamen reif ist, absterben, sie dabey immer, und so lange brauchbar bleiben, als ihre Wurzel noch Milch von sich giebt. Man kann sich ihrer, eben wie der Eichorienwurzeln, zum Caffee bedienen 21).

---

sind, muß eine Scheibe von der Krone abgeschnitten werden, weil sich sonst der Saamentrieb in ihm reget, und sie zur Reife unbrauchbar macht.

*) Scorzonera Hilpanica, *Linn.* latifolia finuata. C. B.

(21) N. A. Für schwächliche Personen können sie, gleich Eichorienwurzeln, in Suppen und zu Gemüsen genutzt werden. S. die 20te N. A.

XI. Löffelkraut *).

Das Löffelkraut erfordert keine sonderliche Wartung. Man kann es entweder, um es in demselben Sommer zum Gebrauch zu haben, um Ostern, oder um es im folgenden Jahre frühzeitig gebrauchen zu können, im August säen; und zwar wie den Spinad, entweder auf ein ganzes Beet, oder wie Schnittkohl und Kresse, jedoch nicht zu dicht in 1 Fuß von einander entfernte Reihen. Im zweyten Sommer bringt es Saamen. Je fetter das Erdreich ist, desto besser. Ob das Beet aber sonnenreich, oder schattig sey, ist gleichgültig.

XII. Rüberapunzel **).

Rüberapunzeln, welche man ziehet, um ihre runden fleischigen Wurzeln zu Saladen im Winter zu gebrauchen, werden, damit sie nicht noch in diesem Jahre in Saamen gehen, als wodurch ihre Wurzeln zur Speise untauglich werden würden, allererst gegen den Junius in ein etwas schattiges Bett, in nicht frisch gemistete Erde, sehr dün-

---

*) Cochlearia officinalis, *Linn.* folio subrotundo *C. B.*

**) Campanula Rapunculus, *Linn.* Rapunculus esculentus, *C. B.*

dünn gesäet, oder nachher so weit verzogen, daß jede Pflanze 3 bis 4 Zoll Raum bekömmt. Im Winter und im folgenden Frühjahre nimmt man sie zum Gebrauche stets frisch aus der Erde, bis sie anfangen, in Saamen zu gehen *).

XIII. Knoblauch **) und Rocambole ***).

Beide Arten des Knoblauchs werden eben also gezogen, gewartet und vermehret, wie die Schallotten, und erfordern eben so ein vor einem oder zwey Jahren gedüngtes Erdreich. Wenn, wie gemeiniglich im August geschiehet, ihr Laub trocken zu werden beginnet, werden sie, wenn dem Rocambole zuvor die auf seinem Haupte gewachsenen Zwiebelchen, (durch welche man denselben gleichfalls fortpflanzen kann,) abgeschnitten sind, aufgenommen, und an einem trocknen und luftigen Orte, an ihrem Laube in Bündel zusammen gebunden und aufgehangen, abgetrocknet. Ein Theil

ein-

---

*) Der Rüberapunzel muß mit der unter No. XLV. beschriebenen großen Rapunzelwurzel nicht vermenget werden. Man kann sich darüber aus der daselbst beygefügten Note belehren.

**) Allium sativum, *Linn. C. B. Tourn.*

***) Allium scorodoprasum, *Linn.* sativum alterum s. Allio - prassum, caulis summo circumvoluto C. B. Schlangenknoblauch.

einzelner Zwiebeln derselben wird bald darauf, eben wie die Schallotten, aufs neue ½ Fuß weit von einander eingepflanzt, und die übrigen Zwiebeln im folgenden Winter, eben wie die Zipollen, gegen den Frost verwahret, auch, wenn man im Herbste davon nicht hat pflanzen können, nach dem Winter gepflanzt. Man kann sie drey bis vier Jahre auf einem Beet unaufgenommen stehen lassen, wie denn auch die aufgenommene Zwiebeln außer der Erde zwey bis drey Jahre gut bleiben.

XIV. Borage *)

Bedarf, wenn man es einmal im Garten hat, keiner Wartung, und Fortpflanzung, weil sie sich, gleich dem Dill und der Bohnenkölle immer selbst dergestalt aussäet, daß man sie nachher oft wie Unkraut ausgäten muß. Wer sie jedoch noch nicht hat, und sie, um sie an die Speisen, oder zum Salad zu gebrauchen, erst verlanget, mag den Saamen im Frühjahre, oder noch besser, im Herbste schon, so säen, daß die Pflanzen etwa ½ Fuß Raum bekommen, oder, wo er dieselbe im Frühjahre antrift, einige Pflanzen der-

*) Borago officinalis, *Linn.* Buglossum latifolium, Borago, C. B.

derselben nehmen. Nachher saamet sie sich selbst aus. Was für eine Stelle, und was für Erdreich man ihr giebt, ist gleichgültig.

XV. Pfefferkraut *).

Dieses in Niedersachsen eben nicht gewöhnliche Gewächs wird zuerst aus Saamen angelegt, welchem man nach geendigtem Winter in ein jedes Erdreich säen kann; und weil es, gleich dem Merrettig, stark ausläuft, an einen sonst eben nicht brauchbaren, feuchten und schattigen Ort des Gartens säen muß. Nachher vermehret man es, eben wie den Merrettig, durch seine Wurzeln. Ein feuchter und schattiger Boden, aus welchem es auch herstammet **), ist ihm am zuträglichsten.

*) Lepidium latifolium, C. B. Es muß mit dem sogenannten kleinen Pfefferkraute, welches auch Bohnenkölle, und Saturey genennet wird, und Satureja hortensis; *Linn* C. B. ist, nicht verwechselt werden. Zum Unterschiede nennet man es auch wohl breit Pfefferkraut.

**) Habitat in Galliae, Angliae umbrosis, sueculentis. *Linn. Spec. Plant.* P. 899.

XVI. Kümmel *).

Der Kümmel wird zeitig im Frühjahre in gutes, jedoch nicht frisch gemistetes Erdreich, entweder auf ein besonderes Beet so gesäet, daß jede Pflanze etwa 4 Zoll von der andern entfernt sey: oder man verpflanzt ihn ½ Fuß weit. Im folgenden Frühjahr gehet er in Saamen. Und weil die Pflanze, wenn der Saamen reif wird, abstirbt, muß man ihn jährlich säen, um in jedem folgenden Jahre davon erndten zu können. Wenn man den Saamen dazu aussäet, den man aus einem Kramladen zum Küchengebrauch gekauft hat, so ist man in Gefahr, daß er nicht aufgehe, weil solcher oft verlegen ist, daher man ihn zuvor probiren muß. Man kann ihn auch, so bald der Saamen reif ist, im August schon säen, um ihn im folgenden Frühjahr zeitig zu einer Kohlspeise nützen zu können [22]). Die Wurzeln desselben, welche, wenn

---

*) Carum Carvi, *Linn.* Carum pratense, Carvi officinarum, C. B.

(22) N. A. Weil sein junges Kraut in den Frühjahrsmonathen zu gescherbtem Kohle, und zu sogenanntem Löffelkohle oder Kohlsuppe, für diejenigen, die dergleichen gern essen, eine angenehme Zuthat ist, so bepflanzt man gegen Johannis ein Beet mit jungen Pflanzen, welche 1 Fuß ins Kreuz weit gepflanzt werden. Diese schneidet man im folgenden Frühjahre, als Zuthat zu geschertem Kohle, so oft und so lange ab, bis sie in Saamen gehen wollen. Dann läßt man sie entweder in

wenn man ihn 1 Fuß weit verpflanzt, artig dick werden, werden, gleich dem Knollsellerie zu Saladen gegessen.

---

in Saamen gehen, oder man schneidet sie immer aufs neue ab, damit sie nicht in Saamen gehen. Im letztern Falle dauern sie mehrere Jahre fort, und es bedarf dann keines neu anzulegenden Beetes. Im erstern Falle aber sterben die Pflanzen ab, wenn der Saamen reif ist, und man muß dann jährlich ein neues Beet aus Saamen anlegen. Von dem ausgefallenen reifen Saamen entspringen jährlich eine Menge neue Pflanzen. — Die Erdraßen pflegen ein solches Kümmelbeet oft heimzusuchen, und es oft noch dann, wenn es zur Blüthe stehet, zu Grunde zu richten, indem sie die Wurzeln unter der Erde abfressen, da denn die Pflanzen umfallen. Man öfne dann einige hohrer Gänge; schiebe in dieselben einige entlängs gespaltene, gleich einen Troge ausgehöhlte Carotten oder Möhren, in welche Arsenicum gestreuet ist; lege auch einige solche damit angefüllte Stücke auf dem Beete umher. Sie fangen dieselben sogleich an zu fressen, und das Beet ist innerhalb 24 Stunden gerettet, weil sie davon theils in der Erde sterben, theils am folgenden Tage um das Beet her todt liegen.

XVII.

XVII. Anis *).

Anis und für sich selbst ist der Anis noch kein gewöhnliches Küchengartengewächs. Weil man aber ohne Beschwerde im Garten jährlich so viel davon ziehen kann, als man für die Haushaltung gebraucht, so verlohnet es sich auch wol der Mühe, ihn selbst zu ziehen. Man hat nicht nöthig, ihm ein besonderes Beet zu geben, sondern kann nur über ein Beet Carotten oder gelbe Wurzeln, nach Beschaffenheit der Größe desselben, einen oder einige Fingerhüte voll Körner ausstreuen. Hier wächst er zwischen den Carotten hervor, und trägt seinen Saamen über denselben, ohne ihnen, wenn etwa nur auf alle 2 Fuß eine Pflanze stehet, zu schaden. Doch muß das Aussäen sehr zeitig und aufs späteste im März geschehen, damit der Saamen zur Reife gelange. Es ist aber mißlich, ob, wenn man ihn zum ersten male säen will, der Saamen, welchen man zum Küchengebrauche gekauft hat, aufgehe, weil ihn diejenigen, die ihn in Menge ziehen, wie Herr Reichart erzählet, oft zehen Jahr lang in Erwartung eines theuren Preises liegen lassen, und er im vierten Jahre seine Kraft zum Aufgehen verloren zu haben pflegt. Man muß ihn also, um nicht vergeblich zu säen, erst probiren.

*) Pimpinella Anisum, *Linn.* Anisum herbariis, C. B.

XVIII. Erdäpfel*).

Die Erdäpfel treiben über 8 Fuß hohe, den Sonnenblumen ähnliche Stengel, (welche man jedoch eben so wenig, als die Stengel des Spargels und der Cartoffeln vor dem Herbste abschneiden darf,) an welchen, wiewol nicht in einem jeden Jahre, gegen den Herbst kleine jenen auch ähnliche Blumen hervorkommen**). Sie werden eben wie die Cartoffeln gepflanzt. Vor dem Eintritt des Winters nimmt man sie entweder alle auf, da denn wider Willen immer so viele kleine zurückbleiben, daß das Beet im folgenden Jahre von selbst wiederum davon voll wird, wofern man solche, so wie sie hervorkommen, nicht zu wiederholten malen tief herausreißt, damit sie sich gleichsam verbluten: Oder man nimmt nur zum Wintergebrauche so viel Stöcke auf, als man ihrer bedarf. Die übrigen läßt man stehen, und man kann sie drey und mehr Jahre stehen lassen, ob sie gleich dadurch nicht größer werden. Nachher belegt man mit ihnen ein neues Beet. Seitdem die Cartoffeln allgemein geworden sind, sind sie aus der Mode gekommen, weil sie gegen diese einen etwas gailen und zu süßen Geschmack haben,

---

*) Helianthus tuberosus, *Linn.* Helenium Indicum tuberosum, C. B.

**) Tournefort nennet sie aus dieser Ursache Corona solis parvo flore, tuberosa radice.

haben, so, daß mir so gar, wie ich mich noch aus meinen jungen Jahren besinne, die Cartoffeln anfangs gegen sie bitter schmeckten.

XIX. Mohn *).

Da der Mohn theils zum Oelschlagen (23), theils zum Futter für die Vögel sehr nützlich ist, so verlohnt es sich auch wol der Mühe, ihn bey dem Ueberflusse des Gartenlandes in jener Absicht auf ein besonderes Beet also zu säen, daß nachher eine jede Pflanze aufs wenigste ½ Fuß, besser aber 1 Fuß Raum hat, und in der letzten Absicht über ein Feld Carotten oder gelbe Wurzeln, oder sonst hie und da im Garten, wo es keinen Schaden thut, einige Körner desselben auszustreuen. Die eigentliche Säenszeit ist der April. Wenn man beides, weißen und blauen Mohn durch einander säet, arten sie, weil in der Blüthe der Saamenstaub der einen Sorte auf die Blüthen der andern fällt, eine in die andere Sorte aus, und eben daher giebts auch unzählige Sorten schön gefüllten

*) Papaver somniferum, *Linn.* hortense, C. B.

(23) N. A. Der von weißem Mohn geschlagene Oel wird in vielen Haushaltungen nicht nur deswegen geliebt, weil er zum Brennen nicht so stark, wie andrer Oel, qualmt, sondern er wird auch statt des Baumöles zur Speise gebraucht.

Mohns, die sich noch immer vermehren. Wer also z. E. die blaue einfache Sorte zu erhalten wünscht, muß neben ihnen keine weiße Blume blühen lassen. Je mehr Raum eine Mohnpflanze hat, (Unkraut beenget aber auch ihren Raum,) desto mehr Saamen giebt sie. Ich habe einstens eine von selbst aufgewachsene Mohnpflanze auf einer freyen Stelle stehen lassen, und ihre Zweige so, wie sie sich ausbreitete, an Stäbe befestiget. Ich nahm nach und nach ohngefähr 78 Köpfe von ihr ab, und ohngeachtet es eine kleine wilde Sorte mit schwarzem Saamen war, deren Köpfe nur die Größe einer welschen Nuß erreichen, bekam ich doch 9 Loth Saamen.

XX. Senf*).

Außer dem gewöhnlichen Gebrauche bedienen sich viele des gelben Senfs, weil er, wenn er frühe und etwas dicht ausgesäet wird, schnell hervorwächst, im Frühjahre zu einer Kohlspeise, wozu sie ihn, wie Spinad, abschneiden, und wie Löffelkohl essen**). Wenn man ihn aber um des Saa-

---

*) Schwarzer Senf: Sinapis alba, *Linn.* Sinapi apii folio, C. B. Gelber Senf, Sinapis nigra, *Linn.* Sinapi rapi folio, C. B.

**) Ob das grüne Kraut des braunen Senfs dazu auch gebraucht werden könne, ist mir unbekannt.

Saamens willen ziehet, so säet man ihn, zwar nicht in fettes, doch auch in nicht zu mageres Land, im April, so, daß jede Pflanze 4 Zoll von der andern entfernt komme.

XXI. Broccoli *).

Obgleich der Broccoli in Niedersachsen so wenig angetroffen wird, daß ihn nur wenige, und noch wenigere seinen Gebrauch zur Speise kennen, so will ich dennoch denen zu Gefallen, die ihn allenfalls auch nur einmal ein Jahr, um ihn kennen zu lernen, ziehen möchten, seine Erziehung nicht übergehen, sondern das von ihm melden, daß er, eben wie der Blumenkohl, gesäet und gewartet wird. Was aber seinen Gebrauch in der Küche betrift, so mögen sich diejenigen, die denselben zu wissen begehren, aus Miller **) und Reichart ***) darüber belehren. Für eine Haushaltung, in welcher man kein Werk daraus macht, rare Schüsseln zur Speise zu haben, ist er eben so wenig, als die mühsam abzuweißenden Cardonen.

*) Braſſica Italica purpurea, Broccoli dicta, *Juſſ.* purpurrother Broccoli. Braſſica Italica alba, Broccoli dicta, *Juſſ.* weßer Broccoli. Varietäten des Blumenkohls.

**) S. deſſen Gärtn. Lexic. nach der 5ten Ausgabe, Th. 1. S. 139. und nach der 8ten Ausgabe, Th. 1. S. 427. 431. 432.

***) S. deſſen L. u. G. Schatz, Th. 3. S. 115. 119.

XXII. Canariensaamen *).

Obgleich der Canariensaamen in der Küche nicht gebraucht wird, so verlohnet es sich doch der Mühe, daß diejenigen, welche Canarienvögel haben, um nicht diesen Saamen für dieselben aus großen Städten verschreiben zu dürfen, demselben ein kleines Gartenbeet gönnen, und ihn selbst ziehen. Man säet ihn in ein solches Erdreich, als man zu Cartoffeln oder Vitsbohnen nimmt, (oder wie die Gerste auf dem Acker,) im April bis gegen den May, so weitläuftig, daß jede Pflanze 3 bis 4 Zoll von der andern entfernt sey. Ob aber der aus dem Kramladen gekaufte Saamen aufgehe, ist mißlich, weil solcher oft sehr verlegen ist. Es kömmt also darauf an, daß man zur ersten Aussaat unveralterten Saamen bekomme. Doch kann man vor der Aussaat mit einigen Körnern in in der warmen Stube die Probe machen, ob sie noch keimen, damit man nicht vergeblich säe. Eine kleine damit besäete Rabatte bringt schon vielen Saamen, und man gebraucht also keine große Aussaat davon zu machen.

---

*) Phalaris Canariensis, *Linn.* major semine albo. C. B.

XXIII. Hanf *).

Wer in einer Gegend wohnet, wo kein Hanf gebauet wird, und des Hanfsaamens zur Fütterung für Vögel bedarf, kann, um denselben nicht mit Unkosten aus einer großen Stadt bringen zu lassen, ohne Beschwerde so viel, als er dessen bedarf, auf einem kleinen Beete des Gartens selbst ziehen, wenn er auf eben die Weise, und zu eben der Zeit, wie zuvor von dem Canariensaamen gesagt ist, ein Beet damit so dünne besäet, daß jede Pflanze 6 bis 9 Zolle Raum bekömmt. Ein Theil der Hanfpflanzen bringt keinen Saamen, sondern giebt zu seiner Zeit Staub von sich, darf aber doch nicht eher ausgezogen werden, bis er allen Staub von sich gegeben hat. Es hat damit dieselbe Beschaffenheit, als mit dem staubigen Spinade. Der Staub, welcher kein Unrath, sondern Saamenstaub ist, befruchtet die sich ansetzenden Saamenkörner der übrigen Pflanzen. Wer den Hanf nicht um des Saamens, sondern um seiner Stengel willen ziehet, säet ihn dichter. Je dichter er stehet, desto feiner, und je weitläuftiger er stehet, desto gröber ist er, eben wie der Flachs.

*) Cannabis sativa, *Linn.* C. B.

XXIV. Erdnuß *).

Die Erdnuß ward vor einigen Jahren in dem Hannöver. Magazin angepriesen, und von ihr gesagt, daß ganze Schifsladungen davon nach Amsterdam zu gehen pflegten, woselbst man sie theils statt der Castanien, theils wie diese speisete. Ich hatte darauf Gelegenheit, im Frühjahre einige Knollen derselben aus einer entfernten Gegend, wo sie wild wachsen, zu bekommen, und pflanzte sie in den Garten. Sie trieben ein, den auf den Kornfeldern wild wachsenden kleinen Wicken, ähnliches Kraut; die Stengel desselben, welche etwa 1 Fuß lang werden, und mit Wickenblättern besetzt sind, bleiben auf der Erde liegen; die Blüthen sind roth und förmliche Wickenblüthen. Sie treiben unter der Erde Ranken, an denen viele braune knotige ründliche Knollen wachsen, welche im Frühjahre, ehe das Kraut aufs neue hervorkömmt, ausgegraben, und wie Castanien, auch gesotten und zerschnitten, wie Salade gegessen werden. Nachher habe ich erfahren, daß sie auch in der Gegend, wo ich wohne, in feuchten und schattigen Gegenden wild wachsen. Wer große geräumige Gärten hat, mag sie pflanzen. Mir verdarben sie beynahe den ganzen Theil

des

*) Lathyrus tuberosus, *Linn.* arvensis repens tuberosus, *C. B.* sind mit den unter Nr. XXV. folgenden Erdcastanien nicht zu verwechseln.

des Gartens, wohin ich sie gepflanzt hatte, indem sie auf einige Ellen weit ausliefen, so daß ich noch im vierten Jahre nachher immer daran auszureißen habe. Sie können indeß, nach der Beschaffenheit des Bodens, in welchem sie wild wachsen, zu urtheilen, in den schattigsten, feuchtesten, und schlechtesten Ort des Gartens gepflanzt werden. Vermuthlich erlangen sie dann die Größe der Castanien, welche sie wild wachsend haben, die sie aber auf dem sonnenreichen und trocknen Beete, auf welches ich sie gepflanzt hatte, nicht erlangten. Saamen habe ich von ihnen nicht erhalten, weil auf die Blüthe keine Schote folgte, wie denn auch Miller von ihnen anführet, daß auf die Blumen selten Schoten folgen. Wer sie verlangt, wird sie vermuthlich in jeder Gegend finden, und an den von mir nach dem Augenschein angegebenen, mit Millers Beschreibung derselben übereinkommenden Kennzeichen erkennen können. In Holland bauet man sie in vielen Gärten. Sie werden am bequemsten, wie die Cartoffeln durch ihre Wurzeln vermehret, welche man zeitig im Frühjahre etwa $\frac{1}{2}$ Fuß von einander pflanzt. Läßt man sie einige Tage an der freyen Luft liegen, so schrumpfen sie ein, und verderben nachher in der Erde.

XXV. Erdkastanie *).

Die Erdkastanie ist eine von der vorherbeschriebenen Erdnuß ganz unterschiedene Pflanze, ob sie gleich auch eine knollige, feste, tief in der Erde liegende, und mit den Kastanien in Ansehung des Geschmacks übereinkommende Wurzel hat. Miller sagt von ihr, sie wachse in England auf nassen Viehweiden und im Felde wild, und werde von den armen Leuten ausgegraben, und roh gegessen, gesotten aber sey sie sehr angenehm und schmackhaft, wenn man sie mit Butter und Pfefferspeise. Ihre Blätter haben eine Aehnlichkeit mit der Petersilie. Der Saame wird in England im Julius reif. Wenn dieser bald nachher, oder noch im Herbste gesäet wird, und die Pflanzen im Frühjahre 3 bis 4 Zolle Raum bekommen, so sind ihre Wurzeln im folgenden Herbste eßbar, und bleiben eßbar, bis sie im darauf folgenden Frühjahre in Saamen gehen.

---

*) Bunium Bulbocastanum, *Linn.* Bulbocastanum majus, folio apii, C. B. Sie ist von dem folgenden Rübenkörbel ganz unterschieden, gleichwie auch von der vorhergehenden Erdnuß.

XXVI.

XXVI. Rübenkörbel *).

Das Kraut des Rübenkörbels gleicht dem Körbel, oder vielmehr dem Schierling, seine Wurzel den Rüben, und sein Saamen dem braunen Senfsaamen. Da er in Niedersachsen in den Gärten nicht gebauet wird, so würde ich seiner nicht gedenken, wenn nicht Herr Rammelt **) von demselben unter dem Namen Erdkastanien gehandelt hätte, da doch die Erdnüsse, wovon ich unter Num. XXIV. gehandelt, und die Erdkastanien, deren ich unter Num. XXV. gedacht, zwey ganz andere Gewächse sind. Um also die durch den deutschen Namen verursachte Verwirrung zu heben, merke ich hier an, daß das Chaerophyllum bulbosum, *Linn.* in den ältern Gartenbüchern nicht Erdkastanien, sondern Rübenkörbel genannt werde ***), welches auch der natürlichste Na-

*) Chaerophyllum bulbosum, *Linn.* Cicutaria bulbosa C. B. Myrrhis cicutaria, *Tab.* wird in einigen Gegenden Beyerle genannt.

**) In seinen vermischten ökonom. Abhandl. Th. 3. S. 36.

***) Elsholz Gartenbau, S. 105. und Hartenfels Gartensaal Th. 2. S. 205. Vielleicht ist Herr Rammelt dadurch verleitet worden, die Pflanze, von welcher jetzt die Rede ist, gegen den Gebrauch der ältern Gartenschriftsteller, Erdkastanien zu nennen, weil Camerarius es *Bulbocastanum coniophyllon* nenuet, und das *Bulbocastanum majus, folio apii*, C. B. gewöhnlich Erdkastanie heißet, und weil seine Wurzeln anfangs rund, wie kleine Kugeln, und gleich jenen stets so genannten Erdkastanien, inwendig weiß, auswendig aber mit einer

Name desselben ist, weil sein Kraut dem Körbel ähnlich ist, und seine Wurzeln zwar im Frühjahre, wenn seine Blätter erst hervorkommen, rund, wie kleine Kugeln sind, (und dann, gleich dem Rüberapunzel zu Salade gebraucht werden,) nachher aber, wenn das Kraut größer wird, länglicht werden, da sie denn zur Speise nicht weiter brauchbar sind. Nach der Anweisung, welche Elsholz zu seiner Wartung giebt, wird er, wie die Herbstrüben gesäet, und im folgenden Frühjahre zur Speise gebraucht. Nach Rammelt aber im November an einen schattigen Ort gesäet, und im zweyten Herbste und darauf folgenden zweyten Frühjahre gespeiset. Da sich der Saamen da, wo sie wild wachsen, im August selbst ausstreuet, so mag man ihn, wenn man ihn selbst aufnimmt, so bald er reif ist, sogleich aussäen. Nur darf man nicht erwarten, daß er sogleich aufgehe, weil die meisten sich selbst besaamenden Pflanzen, welche einen harten Saamen haben, z. E. Bohnenkölle, niemals sogleich aufgehen.

---

ner schwärzlichen Haut überzogen sind. Und wenn Herr Rammelt Th. 1. S. 214. das Bunium Bulbocastanum, *Linn.* Erdkastanien nennet, so ist das zwar nach dem bisherigen Gebrauche richtig. Doch ist es nicht das Bunium Bulbocastanum, wovon er daselbst handelt, sondern das Chaerophyllum bulbosum, dessen Erziehung und Gebrauch er Th. 3. S. 36. lehret, wie er sich denn dabey auf das beziehet, was er bereits Th. 1. S. 214. davon geschrieben. Beide Stellen müßten also die Ueberschrift haben: Rübenkörbel, Chaerophyllum bulbosum, *Linn.*

XXVII. Spanischer Körbel *).

Ob mir gleich der spanische Körbel noch niemals hat aufgehen wollen, weil ihm entweder der Boden meines Gartens zu trocken ist (24), oder weil der Saamen verlegen gewesen seyn mag, so will ich dennoch, weil man seinen Saamen in Braunschweig bekommen kann, und er einen etwas stärkern Geschmack hat, als der gemeine Körbel, seine Wartung nicht vorübergehen. Man säet ihn im März; nach vier bis sechs Wochen keimet er hervor, demnächst verpflanzt man ihn in fettes, und wo möglich, feuchtes Erdreich, 2 Fuß weit aus einander, woselbst er einige Jahre stehen bleibt; nachher vermehret man ihn entweder durch Zertheilung der alten Stöcke, oder durch den Saamen. Der Saamen, den er aber erst vom zweyten Sommer an bringt, ist von der Länge und Größe eines großen Haferkorns, glänzend schwarzbraun, und hat in die Länge hinauf fünf tiefe Furchen.

*) Scandix odorata, *Linn.* Myrrhis major, Cicutaria odorata, C. B. Cerfeuil musqué, Cerfeuil d' Espagne,

(24) N. A. In der Folge der Jahre habe ich im Schatten des Buxbaumes der Rabatte, auf welche ich Pflanzen desselben hatte Saamen tragen lassen, und einige Ellen weit umher, jährlich junge Pflanzen gefunden, welche aus dem von selbst ausgefallenen Saamen entsprungen waren.

XXVIII. Sommerendivien *).

Der aus dem, dem Saladsaamen völlig ähnlichen Saamen des Sommerendiviens, welchen man unter diesem Namen in Niedersachsen kauft, und zu jeder Jahrszeit säen kann, erwachsende Salad, ist eine Saladsorte, welche sich von dem Kopfsalade nur dadurch unterscheidet, daß er keine Köpfe macht, längere Blätter hat, und oben zusammen gebunden wird, damit die inwendigen Blätter gelb, und dadurch zur Sprise tüchtig werden. Der mit weißen Saamen giebt gelbe, und der mit schwarzen Saamen, bunte Pflanzen. Jener wird in einigen Saamenverzeichnissen großer gelber brabander Sommerendivien, und dieser großer bunter Sommerendivien genannt.

Der Cossalade, welchen man in London unter dem Namen *Versailles or upright white Cos Lettuce*, (weißer aufrecht wachsender Cossalad von Versailles,) kauft, und weißen Saamen hat, ist eben das, was unsere Saamenhändler Sommerendivien nennen **). Diesen pflegt man in England auch im Herbste, wenn es an Kopfsala-

*) Eine Spielart des Lactuca sativa, *Linn.* & C. B Chicon.

**) Millers Gärtnerlexic. nach der 5ten Ausg. Th. 2. S. 479. Num. 8. und nach der 8ten Ausg. Th. 2 S. 679. Num. 8. Townsends Saamenshändler, S. 16. Salade Num. 10. weißer Lammsalade, white Cos Lettuce, Eben dieser gedenket unter

salade fehlet, so roh zu speisen, daß man, nachdem man ihn einige Tage gebunden hat, die äußersten Blätter wegbricht, die Spitze des Rückens der übrigen äußern Blätter, auch die Spitzen der ganzen Pflanze abschneidet, ihn dann, als wenn man Heckerling schnitte, schräge ganz fein zerschneidet, und mit Essig und Baumöl speiset. Ich baue denselben allein, um ihn im Herbste zur Speise zu haben, wo ich, weil mein Garten zu abhängend trocken liegt, um diese Zeit keinen Kopfsalad mehr haben kann. Wer aber einen feucht liegenden Garten hat, und noch im Herbste Kopfsalad haben kann, hat nicht nöthig, Cossalad zu bauen. Wer jedoch beider zugleich bedarf, lasse nie beide zugleich in eben demselben Garten Saamen tragen. Eine Art würde sonst die andere verderben. Besser, daß man ein Jahr Kopfsalad, und das andere Jahr Cossaladsaamen ziehet.

Vor vielen Jahren habe ich auch von jemand Bandsalad bekommen, welcher, so wie ich ihn mir noch vorstellen kann, mit dem Cossalade, besonders in Ansehung der nicht gelben, sondern sehr grünen Farbe, die jener englische Cos hat, überein kam. Weil jener Freund aber längst der-

---

unter Num. 11. eines schwarzen und grünnen Lammsalades, *Black and Green Cos's Lettuce*, und Miller unter Num 9. eines schwarzen Kochsalades, *Black Cos*, welches vielleicht der deutsche bunte Sommerendivien ist. — Was die Uebersetzer Kochsalad genannt haben, soll Cossalad heißen. Denn er hat den Namen von der Insel Cos,

verstorben, und ich solche Sorte ausgehen lassen, kann ich nicht nachfragen. Ich zeige es jedoch denen zu Gefallen an, die vielleicht von Bandsalade gehört haben, und nicht wissen, was es sey *).

XXIX. Linsen **)

In Gegenden, wo wegen der Fettigkeit des Ackerlandes keine Linsen gezogen werden, verlohnet es sich für den, der sie gern zur Speise hat, bey etwanigen Ueberflusse des Gartenlandes, wohl der Mühe, auf einem Beet des Gartens dieselben zu bauen. Man giebt ihnen das magerste Gartenland, und säet sie im April ganz dünne in 1 Fuß von einander entfernte Reihen, setzt auch wol kleine Reiser zwischen die Reihen, an welchen sie aufwachsen. Ist das Erdreich aber zu fett,

so

*) Herr D. Spielmann in s. *Oler. Argentoratens. Fascic. II. p.* 17. nennet alle obige Sorten *Lactuca Romana*, Bindsalad, welscher Salad, und gedenket folgender vier Sorten: 1) grün und gelber welscher Salad, Chicon verd, langer Sommerendivie, oder Bindsalad, Green Cos Lettuce, Chicon d' hyver. 2) Gelber großer Passauer, Chicon blond, weißer Passauer, White Cos Lettuce. 3) Forellen Bindsalad, Chicon pannaché, le Flagellé, Laitue de Silesie. 4) Rother Bindsalad, Bologneser rother Salad, Chicon rouge.

**) Ervum Lens, *Linn.* Lens vulgaris, C. B.

so blühen sie zu stark und zu lange, und bringen nichts auf, gleichwie sie auch nicht einschlagen, wenn man das Unkraut zwischen ihnen aufwachsen lässet. Wer Gelegenheit hat, die um Halle in Sachsen wachsenden großen Linsen *) zu bekommen, stehet dabey besser, als bey den gemeinen Feldlinsen.

Seit einigen Jahren wird eine weiße Art Linsen, die die Gestalt kleiner Wicken haben, und meistens spanische Linsen genennet werden, in vielen Gärten gebauet **). Diese tragen, wenn das Erdreich mager genug ist, und Reiser zwischen sie gesteckt werden, zwischen welchen sie einige Fuß hoch aufwächset, ungemein reichlich. Noch kenne ich aber niemand, der sie zu bauen fortsetzt, weil sie einen sehr unangenehmen Geschmack haben, und ihre Hülse ganz unverdaulich ist. Sie werden übrigens, gleich den braunen Linsen, im April im Garten in Reihen gelegt, und reifen im August.

---

*) Lens major, C. B.

**) Sollte sie vielleicht die Vicia sativa alba, *Bauh. pin.* 344. seyn? Wenigstens scheinet mir die von Rammelt Th. 3. S. 80. beschriebene von ihm so genannte virginische Wicke diejenige seyn, von welcher ich rede.

XXX. Spargelerbsen *).

Spargelerbsen werden im März oder April, jede etwa 4 Zolle von der andern in mageres Land gepflanzt. Auf ihre im Junius blühenden rothen einer Erbsblüthe ähnliche Blumen, um deren willen man sie wohl auf den Blumenrabatten hat, folgen viereckige Schoten, deren sich viele grün zu einer Speise bedienen. Ihre Stengel werden etwa $1\frac{1}{2}$ Fuß lang, und wenn man kurze Reiser zwischen sie steckt, damit sie nicht an der Erde liegen bleiben, ists desto besser.

XXXI. Canadensischer Kohl, und Choux verds de Provence, und Kohl von Anjou **).

Diese drey Arten eines sehr nutzbaren Kohls, die ich sehr wenig von einander unterschieden finde, und deren erste Brassica Canadensis maxima genennet zu werden pflegt, halte ich für ganz wenig unterschiedene Spielarten des weißen Kopfkohls. Wenigstens entstehet eine Art, die allen

*) Lotus tetragonolobus, *Linn.* Lotus ruber, siliqua angulosa, C. B.

**) Spielatten des Brassica oleracea capitata, *Linn.* Brassica capitata alba, C. B.

allen dreyen ziemlich gleich iſt, wenn man ſolche Winterkohlpflanzen des großen braunſchweigiſchen weißen Kopfkohls, welche gleich im Frühjahre in Saamen gehen, ohne einen Kopf zu ſchließen, zur Saat ſtehen läßt, und den Saamen davon nicht im Frühjahre, ſondern, gleich dem Winterkohle im Anfange des Auguſt ausſäet, und wie Winterkohl tractiret. Solche Spielart, die, nachdem ſie nun mit braunem oder grünem Kohl zugleich blühet, entweder ganz grüne, oder etwas bläuliche Blätter bekömmt, macht, gleichwie aller Winterkohl größere Blätter treibt, als Sommerkohl, ungemein große Blätter, die um ſo viel größer ſind, da ſeine Mutter, von welcher er herſtammet, eine großblättriche Art iſt. Solchen Saamen ſäet man alſo im Auguſt, verpflanzt die Pflanzen im October in fettes Erdreich 2 Fuß weit von einander, blatet ſie im folgenden ganzen Jahre, und ſchlägt nachher, weil er wegen der Höhe, die er erlanget, (und man will ihn 10 Fuß hoch gezogen haben,) und im Winter leicht Schaden leidet, einen Theil davon in ein, wo möglich, etwas ſchattiges Beet, ſchräge ein, von dem man im folgenden Jahre Saamen aufnimmt, die übrigen aber giebt man nebſt den Strünken dem Viehe. In der Gegend von Anjou und anderer Orten bepflanzt man mit ſolchem Kohle ganze Acker, weil ſeine großen Blätter ein gutes Viehfutter ſind. Aber auch für Menſchen ſollen ſeine Sproſſen und jungen Blätter eine gute, und nicht, gleich dem

braunen Kohle blähende Speiſe ſeyn. Zu Winterkohle, um ihn fürs Vieh zu blaten, iſt wenigſtens ein ſolcher von anfgeſchoſſenem weißen Winterkopfkohl ſelbſt erzeugter Kohl ſehr vortheilhaft, und beſſer als zu Winterkohle gezogener blauer Kohl, weil von ihm ungleich weniger in Saamen ſchießet als von blauem Kohl.

XXXII. Erdbeeren *).

Erdbeeren können in einem jeden Garten gut gezogen werden, wo man ihnen eine Stelle geben kann, deren Boden nicht gar zu trocken iſt, und auf welcher ſie nicht den ganzen Tag der Sonne bloß geſtellet ſind. Wenn ſie den ganzen Tag Sonne haben, ſo wachſen ſie zwar im Frühjahre ſehr ſtark ins Kraut, blühen auch ſehr früh, und bringen etwas früher reife Früchte. Wenn nachher aber die Sonnenhitze ſtärker wird, ſo werden die letzten Früchte hart und unbrauchbar. Ich habe einige Jahre eine vor einer Wand gegen Süden liegende Rabatte, auf welche die Sonne den ganzen Tag den Wiederſchein hatte, mit der ſogenannten frühen oder vir-

*) Fragaria veſca pratenſis, *Linn.* Fragaria fructu parvi pruni magnitudine, C. B.

ginischen Erdbeere bepflanzt gehabt; ich hatte jedesmal acht oder zehen Tage früher reife Früchte, als andere von eben dieser Sorte bekamen; kaum aber hatte ich acht bis zehn Tage den Genuß davon gehabt, so war, besonders wenn eine trockne Witterung erfolgte, der Rest hart, und unbrauchbar. Nachher habe ich eben dieser Sorte eine Stelle gegeben, wo sie nur die Vormittagssonne hat, und seitdem werden nicht nur alle Beeren eßbar, sondern auch besonders die ersten ungleich größer, als sie auf jener warmen und zugleich trocknen Stelle nie geworden waren. Es ist an und für sich selbst gleichgültig, ob die Erdbeeren die Sonne am Vor- oder am Nachmittage haben. Nur liefen diejenigen, etwas früher reife Früchte, die die Sonne des Morgens, und besonders die frühe Morgensonne haben. Auch liefern diejenigen bessere Früchte, die in einem Boden stehen, der zwar nicht gar zu naß, aber doch mehr feucht als trocken ist. In einem sehr trocknen Boden verschrumpfen die Beeren bey starker Sommerhitze sehr leicht, und erlangen ihre rechte Vollkommenheit nicht allezeit. Wer also einen sehr sonnenreichen und trocknen Garten hat, wird von ihnen nie rechten Nutzen haben.

Und nun will ich die aus meiner Erfahrun am besten befundene Art, sie zu warten, beschreibeng Sie ist diese:

Man legt sie alle vier Jahre um die Mitte des August um, und giebt ihnen dann entweder ein neues Beet, oder man pflanzt sie wieder auf eben die Stell. *).

Gibt man ihnen eben dieselbe Stelle wieder, aus welcher sie in den vorigen Jahren die ihnen zuträglichsten Nahrungssäfte ausgesogen haben, so ist es natürlich, daß sie dann nicht gedeyen können. Kann man es aber nicht ändern, so ists nothwendig, daß man entweder die alte Erde auf $1\frac{1}{2}$ Fuß tief heraus, und neue hineinbringe, in welcher noch keine Erdbeeren gewachsen sind, oder daß das Beet 3 Fuß tief rigolet werde. Ein tief rigoltes Beet kann sonst ohne neue Düngung bepflanzt werden. Soll es aber mit Erdbeeren bepflanzt werden, so muß es nach dem Rigolen erst so gedüngt werden, wie man zu Kohl u. d. gl. dünget, weil sie vier Jahr daselbst stehen bleiben, und es ihnen also, ob sie gleich in den ersten zwey Jahren wohl Nahrung genung fänden, dennoch nachher an Nahrung fehlen würde.

Gibt man ihnen aber ein neues Beet, welches in allem Betrachte besser, und wobey man auch der Mühe des Rigolens überhoben ist, so wird dasselbe tief umgegraben, und mit tief untergegrabenem Miste versehen. Der

Mist

*) Gewöhnlich legt man sie um das dritte Jahr um. Wer sie aber so wartet, wie ich es beschreibe, kann sie sicher vier Jahr, und vielleicht wol gar fünf Jahre ohne Nachtheil stehen lassen.

Mist muß aber recht tief untergegraben werden, weil, wenn die Pflanzen gleichsam in demselben stehen, ihr Kraut zwar sehr ansehnlich wird, ihrer Früchte aber wenig werden. Nur dann ist er ihnen vortheilhaft, wenn sie ihn mit ihren ausschießenden feinen Wurzeln aus der Tiefe heraufholen.

Auch muß die Erde von Quecken, und anderm sich durch kriechende Wurzeln fortpflanzenden Unkraute aufs sorgfältigste gereinigt werden, weil solches, wenn auch nur ein weniges davon zurückbliebe, binnen den vier Jahren, auf welche das Beet für die Erdbeeren bestimmet ist, so überhand nehmen würde, daß die Pflanzen darunter ersticken müßten.

Wenn das Beet gegraben, gedüngt, und klar geharket ist, wird es Fuß vor Fuß fest getreten, und dann etwas wieder aufgeharket. Warum das Festtreten nützlich sey, weiß der Leser aus andern Stellen meiner Aufsätze, daher ich die Ursache der Nothwendigkeit desselben hier übergebe.

Nun werden die umzulegenden alten Stöcke aufgenommen, und in so viele einzelne dünne Pflanzen zerrissen, als es möglich ist *). Diesen neuen Pflänzlingen werden die Wurzeln so scharf bes

*) Warum man nicht ohne Noth Pflanzen von den Ausläufern, sondern allein von den alten Stöcken nehmen solle, wird man in der Folge dieses Aufsatzes erkläret finden.

beschnitten, daß sie etwa einen Zoll lang bleiben, und die langen Blätter so abgeschnitten, daß nur die kleinen Mittel- oder Herzblätter ohnverletzt bleiben. Sollten aber unter den alten Stöcken einige seyn, die unfruchtbar sind, und keine Früchte tragen, so muß man zur Zeit der Reifung der Beeren eine hinlängliche Anzahl solcher Stöcke auszeichnen, welche gute eßbare Früchte tragen, damit man nicht aufs neue vergeblich unbrauchbare unfruchtbare pflanze.

Jeder Pflänzling wird auf das zubereitete Beet nach der Schnur so gepflanzt, daß sie alle gerade 1 Fuß ins Kreuz *) von einander entfernt sind. Die Pflanzen der äußersten Reihen gebrauchen

*) Ins Kreuz ist eben das, was der Uebersetzer von Millers Gärtn. Lexic. nach dem Buchstaben durch eine fünffache Ordnung übersetzt hat. „Wenn, so lautet die Stelle in der Uebersetzung, die Beeter abgemessen sind, muß man über jedes 4 Linien ziehen, 1 Schuh weit von einander, alsdenn „muß man die Pflanzen 1 Schuh weit von einander in „den Reihen in einer fünffachen Ordnung einsetzen.“ Ich wollte vieles darauf wetten, daß viele Leser sich in dieser fünffachen Ordnung nicht zu finden wissen werden, und wer es etwa nicht weiß, daß der hier gar zu wörtlich übersetzte Ausdruck eigentlich so viel heißen solle, als *in quincuncem* pflanzen, kann es auch unmöglich errathen, daß Miller hier sage, die Erdbeeren sollen 1 Fuß ins Kreuz verpflanzt werden. *Quincunx* bedeutet im Gartenbau die Form eines großen lateinischen V. In *Quincuncem* pflanzen heißt also, so pflanzen, daß

chen nur $\frac{1}{2}$ Fuß vom Wege entfernt zu bleiben. Man pflanzt entweder immer 4 Reihen, und macht dann einen $1\frac{1}{2}$ Fuß breiten Weg, damit man das nun 4 Fuß breite Beet zum Abpflücken der reifen Früchte von beiden Seiten aus dem Wege abreichen könne; oder man läßt die Wege weg, und macht ein einziges großes Beet. Doch hat dies nachher die Unbequemlichkeit, daß, wenn man zu einer Zeit, da das Kraut vom Regen oder Thau naß ist, Früchte ablesen will, nicht bequem davon pflücken kann, und sich bey dem Herumsuchen auf einem solchen großen Beete nicht allein schmutzig macht, sondern auch viele an langen Stengeln sitzende Beeren zertreten werden; auch die Stöcke nicht so gut Reihe bey Reihe abgesucht und gewartet werden können, als wenn man nur einige Reihen vor sich hat.

daß alle Pflanzen in allen Reihen, die eine gegen zwey andere die Figur eines V. haben, z. E.

. . . . . .

. . . . . .

. . . . . .

und das nennet man ins Kreuz pflanzen. Wenn also Miller wörtlich übersetzt, sagt, die Erdbeeren müssen 1 Schuh weit von einander in einer fünffachen Ordnung gepflanzt werden, so ist das eben das gesagt, als wenn *Columella de re ruſt. Lib. III. Tit.* 13 schreibt: Nonnulli omnem vitem per denos vices *in quincuncem* diſponunt.

So bald die Pflanzen gesetzt sind, wird bey jede etwas Wasser gegossen, damit sich die Erde an die Wurzeln anschließe, und die Pflanze besser angehe. Würde eine anhaltende Dürre erfolgen, so muß dies Angießen etwa 3 Tage lang wiederholet werden.

Ist das Angießen nicht ferner nöthig, so werden die Zwischenräume zwischen den Pflanzen mit einer kleinen Harke überzogen, damit sich die etwa vorhandenen Fußstapfen verlieren, und Regen, Thau, Luft und Sonne in das um die Pflanzen in der Oberfläche aufgeharkte Erdreich einen kräftigern Einfluß haben können. Und nun bedürfen die Pflanzen bis in den März keiner weitern Wartung, als einer sorgfältigen Reinigung vom Unkraute. Denn, wenn man diese unterlassen würde, so würde man, weil ihnen das Unkraut die Nahrung entziehet, und sie hindert, sich auszubreiten, und Nebenzweige zu treiben, im folgenden Jahre nur wenig Früchte bekommen.

Dem Erfrieren im Winter sind die Erdbeeren nicht unterworfen. Selbst ein ausgetretener, und ganze Wochen über ihnen stehender Fluß schadet ihnen nicht, ob ihnen gleich eine bey wärmerer Witterung, z. E. im April und späterhin erfolgende Ueberschwemmung vielen Schaden thut. Sie gehen nur dann im ersten Winter nach ihrer Pflanzung aus, wenn sie entweder in loses und nicht fest getretenes Land, oder so spät im Herbste gepflanzt sind, daß sie sich vor dem

Win-

Winter nicht hinreichend haben bewurzeln können. Dann hebt sie der Frost aus der Erde, und wofern man sie nicht bey Zeiten wieder fest drückt, verdorren sie von der Frühjahrsluft und Sonne, und man meinet denn, sie wären erfroren.

So bald nach geendigtem Winter eine gute Witterung eintritt, und wäre es auch schon im Februarius, muß man nachsehen, ob auch eine oder die andere Pflanze vom Froste in die Höhe gehoben sey, und sie dann so fort wieder andrücken. Ich lasse sie im Kleinen alle gleich nach dem Winter etwas nachdrücken, damit ich sicher bin, daß keine übergangen werde. Fehlet hie und da eine Pflanze, (welches doch, wenn der Pflanzer sorgfältig gewesen ist, und die Pflanzen vom Unkraut rein gehalten gewesen sind, nicht leicht seyn wird,) so wird von den beym Umlegen übrig gebliebenen, und zu dieser Absicht auf eine andere Stelle dicht an einander gesetzten Pflanzen der Mangel ersetzt. Dann muß die Erde an einem sonnenreichen Tage 1 bis 2 Zoll tief aufgelockert werden, doch so, daß die Pflanzen nicht losgerissen werden. Weil die Erde alsdenn selbst in der Oberfläche noch mit Winterfeuchtigkeit angefüllet ist, so bekömmt das Beet dadurch ein schrollichtes Ansehen, welches man ihm mit einer schmalen und feinen Harke leicht benehmen könnte. Weil aber die Pflanzen um die Zeit meistens noch beynahe unsichtbar sind, so würde man sie in Gefahr setzen, mit der Harke losgerissen, oder mit Erde überzogen zu werden, und

Scha-

Schaden zu leiden. Besser also, man läßt dem Beet sein schrollichtes Ansehen, bis der Regen die Erde wieder ebnet, oder die hervortreibenden Blätter den Boden bedecken. Will man sich auch die Mühe geben, die Erde hart um jede Pflanze etwas zu lüften, wie ich wenigstens im Kleinen thun lasse, so werden sie desto schneller Kraut treiben, den Boden desto eher bedecken, und durch den dadurch entstehenden Schatten die Winterfeuchtigkeit länger in der Erde erhalten, folglich bey nachher im Frühjahre gemeiniglich einmal erfolgender Dürre bessern Wachsthum haben. Doch muß dieses Lüften mit Vorsicht geschehen, damit die Wurzeln in Ruhe bleiben, und die Pflanze nicht losgerissen werde, weil sie sonst in demselben Jahre nicht so gute Früchte trägt.

Im Monath May, wenn sie nun die Zwischenräume mit ihren Blättern meist überdecken, kann die Erde abermal aufgelockert werden. Wenigstens wachsen sie dann noch einmal so freudig, besonders, wenn man sie von Unkraute rein hält.

Will man sich bey etwaniger sehr dürrer Witterung die Mühe geben, sie bisweilen durchdringend zu begießen, wie man im Kleinen ohne große Beschwerde kann, so wird man selbst von wenig Beeten desto mehr, und völlig ausgewachsene, schmackhafte Beeren bekommen. Doch ist es gut, daß man, wenn man ihnen am Abend

Was-

Wasser geben will, die Zwischenräume am heißen Mittage, und wenn es auch nur ganz wenig wäre, etwas auflockert, weil denn theils das dadurch losgerissene eben hervorkeimende Unkraut von der Sonne getödtet wird, theils das aufzugießende Wasser besser einziehet, und nicht in den Weg abfließet.

Im May fangen die Erbeeren an Blumenstengel zu treiben, und zu blühen, und zugleich Ranken, oder Ausläufer zu treiben, welche, wenn man sie fortlaufen läßt, aus jedem Knoten, oder Gelenke neue Pflanzen, und zugleich Wurzeln in die Erde treiben, und in kurzer Zeit das ganze Beet überziehen. Wenn man diese frey auslaufen läßt, so theilen sie die Nahrung mit den Blüthenstengeln. Diese also können theils nicht so viele Blüthknospen ansetzen, theils wird den Blüthen und jungen Früchten die Nahrung dadurch entzogen. Um also mehr und größere Früchte zu bekommen, müssen die Ausläufer, so bald sie nur eines Fingers lang sind, abgenommen, aber, weil die Pflanzen erst einen Winter gestanden haben, und also noch nicht sehr fest eingewurzelt sind, nicht abgerissen werden, weil man sonst die Pflanze losreißen möchte, sondern nahe an der Pflanze abgeschnitten werden. Gegen die Zeit, da die Beeren im Junius reif zu werden beginnen, müssen die abermal ausgelaufenen Ranken wiederum abgenommen werden. Und im August muß diese Arbeit abermal wiederholet werden, wie man denn

über-

überhaupt keine Ausläufer dulden muß. Nachher erfordern sie keine weitere Wartung, als die Reinhaltung vom Unkraut.

Bey der Sorte Erdbeeren, welche ganz große Früchte trägt, verlohnt es sich wohl der Mühe, die mit Beeren besetzten Stengel, so bald sie abgeblühet haben, an einen Stock zu binden, ehe die Beeren so groß werden, daß der Stengel sie nicht mehr tragen kann. Denn sonst liegen sie von der Zeit an, an der Erde, da sie den Stengeln zu stark werden, und wenn nachher eine nasse Witterung erfolgt, faulen die reifenden Beeren sehr leicht. Bey den kleinern Sorten ist diese Bemühung nicht nöthig, weil sie der Stengel, der an ihnen meistens kürzer und also steifer ist, lange tragen kann. Beugen sich allenfalls einige von ihnen gegen die Zeit der Reifung nieder, so kann man die dadurch verunreinigten in Wasser reinigen. Uebrigens werden diejenigen wohlschmeckender, die unter der Bedeckung ihrer Blätter reif werden, weil die Sonne aus denen, die derselben bloß gestellet sind, die wässerichten Feuchtigkeiten zu sehr herauszieht, und sie entweder unschmackhaft macht, oder sie wol gar, wenn man sie nicht so bald, als sie eßbar sind, abnimmt, zusammenschrumpfet, und sie also zur Speise ganz unbrauchbar macht. Aus dieser Ursache müssen auch diejenigen, welche man ihrer Schwere wegen aufgebunden hat, zur Zeit der Reifung täglich abgelesen werden, damit keine der reifen Beeren über die

Zeit

Zeit sitzen bleibe. Die nicht aufgebundenen, sondern mit Blätern bedeckten, werden auch eher reif, als die unbedeckten und aufgebundenen, gleichwie man nicht unter den sichtbar und frey sitzenden, sondern unter den Trauben, welche von den Blättern bedeckt gewesen, und nicht unmittelbar von der Sonne getroffen gewesen sind, ja oft gar hinter den Latten, an welchen der Weinstock befestigt ist, die ersten reifen Weintrauben findet.

Nach verflossenem zweytem Winter wird die Erde abermal aufgelockert, und zugleich werden alle Ausläufer, die im vorigen Jahr etwa übersehen seyn möchten, dergestalt weggenommen, auch alle aus ihren Knoten angewachsene Nebenpflanzen solchergestalt ausgerissen, daß jede auf jeden Fuß weit stehende Pflanze allein stehe. Weil nun im zweyten Jahre die Büsche bereits dicker geworden sind, so treiben sie in demselben auch mehr Blüthenstengel, und liefern folglich mehr Früchte. Und wenn man in diesem zweyten Jahre fortfähret, die Ausläufer abzunehmen, und das Beet von Unkraute rein zu halten, und sie im dritten und vierten Frühjahre abermal von den etwanigen Ausläufern reiniget, so bringen sie alsdenn noch mehr Früchte.

Dann aber haben sich die Pflanzen so sehr bestaudet, daß sie schwerlich noch ein fünftes Jahr liegen bleiben können, sondern aufgenommen, und durch eine Zertheilung und Umlegung verjüngt werden müssen.

Da

Da man nun im ersten Jahre nach der Umlegung nur wenig Früchte bekömmt, indem die mehresten Pflanzen alsdenn nur noch erst ein Herz haben, und neben demselben meistens nur einen, andere nur zwey, und nur wenige drey Stengel treiben, so ists für diejenigen, die Gartenland genug dazu haben, rathsam, vier Pflanzungen zu haben, und jährlich im August eine derselben umzulegen, oder doch aufs wenigste zwey Pflanzungen zu haben, und alle zwey Jahre im August die Hälfte umzulegen. Dann wird es ihnen nie an Erdbeeren fehlen.

Einige bedecken die Erdbeeren im Winter mit etwas dünne überhergelegtem langem Miste. Gegen den Frost ist das bey unsern einländischen Erdbeeren nicht nöthig. Und zum Dünger ist es, wenn das Beet, so wie ich gesagt, zubereitet ist, überflüssig.

Wegen der Sorten der Erdbeeren muß sich ein jeder darnach richten, was für Sorten er bekommen kann. Sonst ziehen einige die frühen kleinern, andere ziehen die großen, noch andere die gemeinen kleinen Walderdbeeren vor. Die großen Ananas-Erdbeeren scheinen mir jedoch mehr zur Curiosität, als zum eigentlichen Nutzen zu seyn. Die sogenannten immer blühenden Erdbeeren aber, weil man bis an den Winter Früchte von ihnen hat, verdienen vorzüglich gebauet zu werden. Wenn jemand jedoch von einer Stadt, oder von einem Orte, wo

Erd-

Erdbeerenpflanzen zu bekommen sind, so entfernt wohnete, daß er ohne große Unbequemlichkeit keine derselben bekommen könnte, und sie gleichwol im Garten anzulegen wünschte, so mag er nur zu jeder Jahrszeit, wie er am besten dazu kommen kann, gemeine Wald- oder wilde Holzerdbeeren*) ausheben lassen. Wenn diese in dem besseru Gartenerdreiche sorgfältig gewartet werden, so tragen sie reichliche und ungleich größere Beeren. Es ist auch nicht leicht zu befürchten, daß unter den aus der Wildniß genommenen Pflanzen solche seyn werden, welche taube Blüthen haben, und keine Frucht ansetzen, weil sie im Walde, wegen des daselbst nicht so fruchtbaren Bodens weniger auslaufen, auch wenn daselbst an sonnenreichen und hochgelegenen Stellen einige Pflanzen unfruchtbar zu seyn scheinen, sie solches nicht von Natur, sondern aus Mangel hinreichender Feuchtigkeit sind.

Ich habe vorhin den Rath gegeben, man solle die Erdbeeren nicht durch die aus den Knoten der Ausläufer**) getriebenen jungen Pflanzen vermehren, sondern zu dieser Absicht die alten Stöcke in lauter einzelne Pflanzen zerreissen. Und nun will ich die Ursache davon angeben.

Die

*) Fragaria vesca sylvestris, *Linn.* vulgaris, C. B.
**) Flagella reptatricia.

Die erste Ursach ist diese: Man muß an den Erdbeeren überhaupt keine Ausläufer dulden, wenn man gute Früchte verlanget, sondern die Zwischenräume zwischen den auf jeden 1 Fuß gesetzten Pflanzen stets so rein halten, daß man alle Stöcke einer jeden Reihe gleichsam einzeln sehen kann. Man bekömmt zwar auch, wenn man sie so wild fortwachsen lässet, daß man zuletzt nicht mehr weiß, welches eine mit Fleiß gesetzte Pflanze, oder welches ein Ausläufer sey, besonders dann, wenn die Erdbeeren eine gute Lage und einen guten Boden haben, gleichwol oft viele Früchte. Zum Theil aber werden diese nicht so groß, als wenn jede Pflanze einzeln stehet, und der Raum um sie her rein gehalten wird, theils aber bekömmt man, wenn die Pflanzen einzeln stehend erhalten werden, dennoch eben so viel Früchte, als wenn man sie wild wachsen lässet. Eben so viele, und überdem größere und besser ausgewachsene Beeren, sind aber eben so vielen kleinern, und nicht so gut ausgewachsenen, folglich nicht so schmackhaften Früchten, ohne Streit vorzuziehen. Und überdem getraue ich mir zu behaupten, daß die von Ausläufern rein gehaltenen und also dick gewordenen Stöcke wirklich mehr Erdbeeren bringen, wenigstens weiß ich solches aus eigener Erfahrung, und aus vielen andern Gärten.

Die

Die andere Ursache: Wenn man Erdbeeren pflanzt, so wünscht man auch, daß sie gleich im folgenden Jahre Früchte tragen mögen. Miller*) aber hat angemerkt, daß nur die aus einander gerissenen Theile einer alten Pflanze gleich im folgenden ersten Jahre nach der Pflanzung Früchte tragen, daß aber die an den Ausläufern gewachsenen Schößlinge selten eher Früchte tragen, bis sie ein ganzes Jahr gewachsen sind. Ich selbst habe davon noch zwar keine mit Fleiß gemachte Erfahrung, weil ich nur für einige Schock Erdbeerenstöcke Raum habe. Ich besinne mich doch aber, daß mir Pflanzen von aus einander gerissenen Stöcken, die ich im späten Herbste bekam, und wegen Mangel eines Beetes für sie, vorerst einschlagen mußte, und allererst zu Anfange des März pflanzte, schon in demselben Sommer Früchte brachten, und daß dagegen andere, denen ich gegen den Herbst Pflanzen von den Ausläufern meiner einmal in einem Sommer vernachlässigten Erdbeeren gab, welche sie noch vor Michaelis pflanzten, von diesen Ausläufern im folgenden ersten Jahre nur wenig Früchte bekamen. Ich weiß auch, daß, obgleich Pflanzen von zerrissenen alten fruchtbaren Stöcken, die man zu Anfange des März pflanzt, schon in demselben Sommer Früchte, obgleich nicht sehr viele bringen,

*) In s. Gärtner Lexicon nach der 3ten Ausgabe, Th. 2. S. 234.

gen, daß dagegen die Ausläufer, wenn man sie im März pflanzt, in demselben Jahre noch keine Früchte tragen. Da nun dadurch die Millersche Bemerkung bestätigt wird, so siehet man daraus den Vorzug, welchen Pflanzen zertheilter fruchtbarer Stöcke vor den Ausläufern haben.

Die dritte Ursache: Es ist viel daran gelegen, daß man fruchtbare Erdbeerstöcke habe. Lässet man aber die Ausläufer wild fortwachsen, so mischen sich viele Stöcke mit tauben Blüthen ein, wo auf die Blüthe keine Frucht folget; da man im Gegentheil einen Stock, der schon gute Beeren getragen hat, nie taub blühen sehen wird, wenn ihnen nur der Erdboden zuträglich und nicht zu gail ist. Man ist also, wenn man Pflanzen von Ausläufern zur Anlage neuer Beete nimmt, in Gefahr, das neue Beet mit vielen unfruchtbaren Pflanzen zu besetzen. Es ist zwar neuerlich in dem Hannöver. Magazin behauptet worden, man müsse die Erdbeeren wild wachsen lassen, weil die Blüthen der Ausläufer, welche man wilde oder taube nennet, die männlichen, diejenigen aber, in denen man den Ansatz der jungen Frucht sähe, weibliche Blüthen wären, und diese von jenen befruchtet werden müßten, wofern der Ansatz der Beere wirklich eine reife Beere werden sollte. Wer aber in der Botanik nicht ganz fremd ist, und dasjenige Pflanzensystem kennet, nach welchem die Blüthen der Pflanzen theils männliche, theils weibliche, theils Zwitterblumen,

sind,

sind, das System jenes großen Naturforschers, des Ritters von Linné, weiß, daß jene Behauptung von Erdbeerpflanzen mit männlichen und weiblichen Blüthen ohne Grund sey. Wenn ich bey allen meinen Lesern eine Kenntniß der Kräuterwissenschaft vermuthen dürfte, so dürfte ich ihnen nur sagen, daß Linné die Erdbeere in seine 12te Classe setze, welche er Icosandria nennet, und daß er sie in dieser Classe unter die Icosandria Polyginia rechne, d. i. diejenigen Zwitterblüthen, welche mehr als zwölf mit dem Blumenkelche zusammenhangende, und entweder in dessen Grunde oder Seitentheilen befestigte Staubfäden, und zugleich mehr als zwölf Griffel oder Stempel haben. Da sich aber auch die der Botanik Unkundigen durch den Augenschein überzeugen können, daß es keine bloß weibliche Erdbeerenpflanzen gebe, so will ich einmal eine Blüthe derselben zergliedern *). Gewöhnlich hat eine Erd-

*) Gelehrten Lesern kann ich das, was ich sagen will, mit diesen Worten viel kürzer und deutlicher sagen: FRAGARIAE CALYX. *Perianthium* monophyllum, planum, semidecemfidum: *laciniis alternis* exterioribus, augustioribus. COROLLA: *Petala* quinque, subrotunda, patentia, calyci inserta. STAMINA: *Filamenta* viginti, subulata, corolla breviora, calyci inserta. *Antherae* lunulares. PISTILLUM: *Germina* numerosa, minima, in capitulum collecta. *Styli* simplices, lateri germinis inserti, *Stigmata* simplicia. PERICARPIUM nullum. Bacca fit *Receptaculum commune seminum* rotun-

beerblüthe fünf Blumenblätter. Diese sind von einem Blumenkelche umgeben, welcher in zehen Theile, in fünf schmale und fünf breitere, eingeschnitten ist. Gerade unter jedem Blumenblatte sitzt ein schmaler, und in der Mitte unter zwey Blumenblättern ein breiter Abschnitt des Kelches. Aus jedem der fünf breiten Abschnitte des Kelchs gehen, wenn sich die Blüthe geöfnet hat, drey Staubfaden her, einer, welcher dichte unter dem Eyerstocke, (unter der jungen Erdbeerenfrucht,) sitzt, und senkrecht an demselben aufstehet, und zwey kürzere, welche beide gegen die Blumenblätter in einem Winkel von etwa 60° gebogen sind; eine derselben beuget sich gegen die Mitte des einen, und eine gegen die Mitte des andern Blumenblattes. Da der Blumenblätter gemeiniglich fünf sind, so ist die Summe dieser Staubfäden funfzehen. Zwischen jedem △ befindet sich noch ein Staubfaden, welcher noch kürzer ist, als jene zwey, und ebenfalls von dem Eyerstocke ab gegen die Mitte des Blumenblattes sitzt, aus dessen Fuße er herausgehet. Die Summe aller Staubfäden in einer fünfblättrigen Erdbeerblüthe ist also zwanzig. Hat eine Blüthe, wie man oft findet, sechs Blu-

---

rotundo-ovatum, pulposum, molle magnum, coloratum, basi truncatum, deciduum, SEMINA numerosa, minima, acuminata, per superficiem receptaculi sparsa. LINN. GEN. PLANTAR. num. 633. TIT. FRAGARIA, p. m. 255.

Blumenblätter, so hat der Kelch zwölf Einschnitte, nemlich sechs schmale und sechs breite Abschnitte, und vier und zwanzig Staubfäden. Statt eines der um den Eyerstock stehenden Staubfäden finden sich ihrer aber zu Zeiten zwey beysammen, die bald neben einander stehen, bald an einander gewachsen sind. So habe ich in einer fünfblättrigen Blüthe oft statt zwanzig Staubfäden, 21 bis 24 gefunden. In den regulairen fünfblättrigen Blumen aber findet man

a) gegen jedes Blumenblatt 3 Staubfäden gekehret, welche von dem Eyerstocke ab, gegen dasselbe schräg, und gleichsam in einem Dreyeck liegen, und wovon die zwey gegen das Blatt gekehrten länger, einer aber kürzer ist; dies macht an fünf Blumenblättern . . . 15

b) Zwischen der Spitzen, wo die Blumenblätter unten am Eyerstock fest sitzen, stehet jedesmal ein Staubfaden senkrecht, welcher länger ist, als die übrigen; dies macht zwischen 5 Blumenblättern 5

Die Summe der Staubfäden einer solchen fünfblättrigen Blume ist also . . 20

Was die weiblichen Werkzeuge der Erdbeerblüthen betrift, so hat ihr Griffel seinen Sitz nicht in der Spitze des Eyerstockes, sondern die junge Erdbeere ist an ihren Seiten mit mehrern derselben besetzt, welche eine feine röthliche Narbe (Stigma) haben, selbst aber so fein sind, und so

dicht bey einander sitzen, daß man sie nicht zählen kann. Doch habe ich ihrer oft über 50 gezählet. Sie haben ihren Sitz jedesmal auf dem feinen Samenkorne, welches in den Grübchen der Beere liegt. Wenigstens findet sich dieses so bey den Gartenerdbeeren *).

Und nun kann ein jeder, auch der Botanik ganz Unkundiger, sich selbst überzeugen, daß die Blüthen der fruchttragenden Erdbeeren keine bloß weibliche Blüthen sind, wenn er sich die Mühe nehmen will, dieselben im May nach dem, was ich jetzt gesagt habe, zu untersuchen. Es bedarf es dazu keines Vergrößerungsglases; man kann es mit bloßen Augen sehen. Ein jeder wird dann überzeugt werden, daß die Erdbeerblüthen, eben wie die Blüthen des größten Theiles der Blumen, Zwitterblumen sind, d. i. solche, die in der Mitte den Griffel mit seinen Theilen haben, und da um den Griffel die Zäserchen mit ihren Häuptern und dem sich daraus aussondernden Blüthenstaube stehen **); und daß es also zur Befruch-

*) Fragaria α) sylvestris, Holzerdbeere, β) pratensis, Gartenerdbeere. Varietas β. pratensis, quae in hortis sativa audit, distinguitur Bacca à calyce non sponte recedente, & ejusdem scrobiculis pro singulis seminibus. *Linn. Spec. Plant. Edit.* 3. pag 709.

**) Beyläufig bemerke ich hier, um denen, die das zwiefache Geschlecht der Pflanzen noch nicht deutlich kennen, gelegentlich einige Kenntniß desselben zu verschaffen.

fruchtung der Erdbeerblüthen, welche eine Beere ansetzen, nicht nöthig sey, die Ausläufer, wenn diese gleich auch wirklich bloß männliche Blüthen hätten, stehen, und durch sie das Beet verwildern

---

1) überhaupt, daß die Blüthen der Pflanzen von einer dreyfachen Gattung, und daß einige männliche, einige weibliche, einige aber Zwitterblüthen sind;

2) insonderheit, daß einige Pflanzen

a) bloß männliche Blüthen haben, z. E. die Spinad, und Hanfpflanzen, die keinen Saamen tragen, sondern nur Staub von sich geben; daß einige

b) bloß weibliche Blüthen haben, z. E. die Spinad, und Hanpflanzen, welche Saamen tragen; daß andere

c) auf einem und eben demselben Stamme männliche und weibliche Blüthen haben, deren jede aber allein sitzt, z. E. die Haselnüsse, deren sogenannte Kätzchen, oder Lämmer die männlichen, die rothen Faden aber, welche aus den Knospen hervorragen, die weiblichen Blüthen sind; auch Gurken, Kürbisse, und Melonen, deren sogenannte wilde Blumen die männlichen, diejenigen aber, welche auf einer Frucht sitzen, die weibfichen Blüthen sind; daß endlich noch andere Pflanzen

d) auf eine achtfach unterschiedene Art männliche, weibliche und Zwitterblüthen zugleich haben, deren es aber unter den Gartenpflanzen keine, mir wenigstens nicht bekannte Pflanzen gibt, außer das die Melde auf einer und eben derselben Pflanze weibliche, nnd zugleich solche Zwitterblüthen hat, die von der weiblichen Seite unfruchtbar sind, (flores hermaphroditi & foemineі in eadem planta.)

zu lassen. Aber die tauben, (oder wie sie der Uebersetzer von Millers Gärtnerlexicon wörtlich nach dem Englischen Sprachgebrauche nennet, blinden) Blüthen der Erdbeerausläufer, obgleich die Staubfäden bey ihnen in ihrer Vollkommenheit sind, und ob sie gleich keine Frucht tragen, sind dennoch keinesweges männliche Blüthen zu benennen, sondern es sind solche Zwitterblüthen, in denen das weibliche unfruchtbar ist*). Denn, wer sie genau untersucht, wird finden, daß ihnen die weiblichen Werkzeuge an und für sich selbst nicht gänzlich fehlen, sondern daß sie nur nicht zu einer solchen Vollkommenheit gelangen, daß sie befruchtet werden könnten, und daß sie daher, nach Millers Bemerkung, bisweilen eine unvollkommene Frucht ansetzen, die auch bisweilen reif wird. Miller merkt dabey an, „eine solche Art der Un„fruchtbarkeit, da die weiblichen Werkzeuge nicht „zu einer solchen Vollkommenheit gelangen, daß „sie eine Empfänglichkeit, (conceptibilitatem) „erlangten, treffe man nicht allein bey den Erdbee„ren, sondern überhaupt bey den Pflanzen an, „welche kriechende Wurzeln oder kriechende Sten„gel haben, und je weiter sie sich durch das Aus„laufen von einander entfernten, desto geschwin„der würden sie unfruchtbar, und dieses geschä„he gewisser maßen durch das ganze Pflanzenreich; „denn diejenigen Bäume und Stauden, welche „aus

*) Flores hermaphroditi a parte foeminea sterilem

„aus abgeschnittenen Zweigen gezogen würden, „wären insgemein in zwo Zeugungen ohne Saa„men, d. i. wenn sie von abgeschnittenen Zwei„gen gezogen würden, die man von solchen Pflan„zen genommen hätte, die aus abgeschnittenen „Zweigen gezogen worden wären; er schreibt, er „habe dieses bey einer großen Anzahl Pflanzen „beständig angemerkt, und bey Fruchtbäumen ge„schähe es oft, daß die Sorten, die lange Zeit „durch das Pfropfen fortgepflanzt wären, keine „Kerne hätten.“ Man findet daher Obstsorten, (wenigstens besinne ich es mich an verschiedenen großen Aepfeln wahrgenommen zu haben,) welche theils keine, theils solche Kerne haben, die inwendig fast gar keinen Mark haben, und also auch nicht aufgehen können. Mit den gefüllten Garten-nelken*), die bereits mehr Jahre durch Ableger fortgepflanzt sind, hat es, wie ich bemerket, eben dieselbe Beschaffenheit. Einige Ableger derselben sind entweder in Ansehung der männlichen, oder der weiblichen Werkzeuge, oder beider zugleich unfruchtbar. Die in Ansehung der männlichen unfruchtbar sind, haben zwar wol Staubfaden, aber keine Staubkölbchen; die in Ansehung der weiblichen Werkzeuge unfruchtbaren, ob sie gleich Hörner haben, und nicht bersten, bringen dennoch niemals Saamen, da doch viel andere, die

*) Dianthus Caryophyllus coronarius, *Linn.* Caryophyllus hortensis: C. B.

die eben so stark gefüllet sind, Saamen geben. Die Ursach, warum sie dieses nicht thun, ist, weil ihre Hörner so lang sie auch hervorragen, auf der einen Seite, wo man sonst in die Länge hinunter, eine mit kaum sichtbaren unzähligen Stacheln, besetzte Furche siehet, weder eine rechte Furche noch Stacheln haben, und sich nicht krümmen. Ich habe mit dergleichen Nelken, deren Hörner gerade aufstanden, und mit den feinen Stacheln, durch welche vermuthlich der Saamenstaub in den Eyerstock geführet wird, nicht versehen waren, viele Versuche angestellet, um sie zu befruchten, es war aber alle Bemühung vergeblich, obgleich andere eben so stark gefüllte Sorten, deren Hörner aber gebogen, und mit Stacheln besetzt, und mit denen jene auf eben derselben Bank gestellet waren, allemal befruchtet wurden. Selbst dann schlug die Befruchtung bey ihnen nicht an, wenn ich auch gleich den Staub eben derselben Nelke auf ihre Hörner brachte, mit welchem andere wirklich befruchtet wurden. Diese Unfruchtbarkeit habe ich allemal bey den Nelken, die schon viele Jahre abgelegt waren, mehr bemerkt, als bey denen, die erst kürzlich aus dem Saamen erzeugt waren. Und jene aus Miller angeführte Bemerkung bestätigt sich also auch hiedurch, gleichwie die Herren Blumisten eben daraus beurtheilen können, warum die Saamennelken mehr Saamen geben, als die Ableger nie geben.

Man

Man wird mir diese kleine Ausschweifung zu gute halten, weil sie in die Erlangung tragbarer Erdbeerstöcke einen wahren Einfluß hat. Und ich bemerke zum Beschlusse nur noch dieses, daß, wenn man auf keine andere Weise zu Erdbeeren gelangen kann, als daß man sich dazu Ausläufer geben läßt, man bey denen am sichersten gehe, die aus den zwey ersten Knote der Ranke erwachsen sind. Unter diesen werden sich nicht so viel taub. blühende finden, als unter denen, die auf eine Elle und darüber von dem Mutterstocke entfernt sind. Ja, man hat mich versichern wollen, daß man in den Vierlanden bey Hamburg die Erdbeeren meistens durch die nächsten Ausläufer vermehre.

XXXIII. Wintermajoran*).

Dieser unterscheidet sich von dem gewöhnlichen Majoran, oder Sommermajoran dadurch, daß seine Blätter nicht völlig so langrund sind, daß die Farbe der Blätter etwas heller, und der Geruch etwas schwächer, und

*) Origanum heracleoticum, *Linn.* cunila gallinacea Plinii, *C. B.* Majorana perennis, *Riv.* und muß nicht mit dem Wintermajoran vermengt werden, dessen Rammelt Th. 2 S. 136. gedenket, und welcher ist Majorana rotundifolia scutellata exotica, *Tourn. inst.* 199. Origanum aegyptiacum, *Linn. Sp. pl.* pag. 822. Habitat Aegypto. 24

und daß er eine immer fortdaurende Pflanze ist. Man vermehret ihn am bequemsten in den Frühlings- oder Herbstmonathen durch Zertheilung der alten Stöcke, und legt ihn etwa ums dritte Jahr um. Wenn sich seine oft 1 Fuß und darüber lang werdenden Zweige zur Erde nieder legen, und vom Regen an die Erde geheftet werden, schlagen sie sogleich Wurzeln. Er gehet nie aus, wenn man nur die Vorsicht gebraucht, ihn noch vor Ablauf des August einer Hand breit über der Erde abzuschneiden, und kann so gar eine Ueberschwemmung im Winter aushalten. Man pflanze ihn $\frac{1}{2}$ oder 1 Fuß von einander, man gebe ihm eine gute Stelle, oder einen sonst nicht zu nutzenden Winkel, er wächst an einer jeden Stelle. Man gebraucht ihn in der Küche im Frühjahr, wenn noch kein Sommermajoran da ist, nnd im späten Herbste, wenn dieser bereits zu Ende gegangen ist. Wenn man jedoch keinen Wintermajoran bekommen kann, so kann man den Sommermajoran*) so ziehen, daß man ihn im späten Herbste und im Frühjahr haben kann, und also mit dem im April gesäeten stets Sommermajoran für die Küche hat. Die ganze Kunst bestehet in folgenden Stücken.

Man schneide einigen Sommermajoranpflanzen die Blüthenstengel so zeitig ab, daß sie sich durch das Blühen nicht entkräften, (denn sie geben in unserm Klima doch keinen reifen Saamen,) sondern

*) Origanum Majorana, *Linn.* Majorana vulgaris, C. B.

dern Nebenzweige treiben, und in einen dicken Busch erwachsen. Um die Mitte des August schneide man den ganzen Busch etwa 2 Zoll hoch über der Erde ab, und lasse sie aufs neue fortwachsen, bis im späten Herbste alle übrig beständig geschnittenen Stöcke keine grüne Blätter mehr haben. Alsdenn kann man diese seit der Mitte des August nicht geschnittenen Stöcke so lange zur Speise haben, bis der Winter sie tödtet. Um aber auch nach dem Winter sogleich Sommermajoran zu haben, nehme man im Oktober einige jener ausgesonderten, und seit dem August nicht abgeschnittenen Stöcke, mit voller Erde aus, und pflanze sie auf eine Rabatte, wohin entweder gar keine, oder doch keine Vormittagssonne scheinet. Hier erhalten sie sich im Winter so gut, daß die meisten gut bleiben. So bald sie im Frühjahr Wachsthum zeigen, kann man anfangen, ihre Blätter zur Speise zu gebrauchen, und sie, wenn man sie nur nicht in die Blüthe treiben lässet, dazu so lange gebrauchen, bis der im April neu gesäete Majoran eßbar wird.

Oder man säe etwas Sommermajoransaamen erst um die Mitte des Junius; versetze die Pflanzen, sobald sie pflanzbar sind, sofort in das zuvor beschriebene Winterquartier; nehme ihnen in diesem Jahre weder Zweige noch Blätter, sondern lasse sie ungestöhrt fortwachsen. Die mehresten wird man den nach dem Winter völlig gut finden; viele derer aber, welche abgestorben zu

seyn

seyn scheinen, werden, wenn man ihre trocknen Zweige ausschneidet, aufs neue hervorgrünen, und theils zur Speise, theils auch, wenn man sie bey eingetretener guter warmer Witterung im April oder May auf eine die volle Sonne habende Rabatte mit voller Erde setzt, zur Erziehung des Saamens gebraucht werden können.

XXXIV. Mangoldrübe *).

Diese wird **) in der Unterpfalz und im Würzburgischen Röhngebürge Runkelrübe, am Rhein Raunschen, im Frankenlande Rangers, sonst auch Dickrüben und Rangen, auch im Elsas um Straßburg gelbe rothe Ranen genannt, ist aber eigentlich nichts anders als Mangold mit gelben Wurzeln, und eine durch Vermischung des Blüthenstaubes des großen Mangolds, (oder der Schweizerbete,) mit gelben Ribben, und der sogenannten rothen Rübe, (oder rothen Beetwurzeln,) entstandene Varietät der rothen Rübe, daher auch ihr Saamen die Gestalt des Mangold- und

---

*) Beta, radice Rapae flava *Spielm. Oler. Argentorat. Fasc. I. p. 27.* Eine Spielart der Beta vulgaris rubra, *Linn.* rubra, radice rapae; C. *B.*

**) Reicharts gemischte Schriften. Erf. 1762. S. 1

und rothen Rübe, Saamens hat *). Man würde sie also binnen einigen Jahren selbst erzeugen können, wenn man rothe Rüben, und gelben Schweizermangold **) neben einander zur Saat setzte, und unter den daraus gefallenen eine etwas gelbliche Wurzel habenden Rüben so lange die gelbesten abermal mit gelbem Mangold zugleich zur Saat setzte, bis ganz gelbe Wurzeln her-

*) Beyläufig muß ich hier bemerken, daß Reichart in s. gemischt. Schrift. S. 3. 4. Millern mit Unrecht beschuldige, als ob er die Runkelrübe, von welcher jetzt die Rede ist, mit unter die weißen Rübengeschlechte zähle, und die Rapa sativa rotunda, radice punicea; C. B. (Runde Gartenrübe, mit purpurfarbener Wurzel) für dieselbe halte. Der ganze Zusammenhang zeiget, daß Miller die 6 Arten, welche er anführet, für Varietäten der Rapa halte, welche nur in der Form und Farbe ihre Wurzeln unterschieden sind, ihren Saamen aber alle in Saamenhülsen, (oder Schoten) haben; und daß er also unter jener Rübe keinesweges eine Rübe verstehe, deren Saamen wie Mangoldsaamen gestaltet ist. Ueberdem sagt Miller, von allen sechs Sorten würden in England vornemlich seine erste Sorte Rapa sativa rotunda, radice candida, C. B. und seine dritte radice punicea, C. B. zur Speise gebauet. Jene aber ist Green round Turnep, und diese Red round Turnep. Daß auch Miller das, was man Runkelrübe nennt, ganz wohl kenne, siehet man aus seinem Artikel: *Beta*, wovon er in der 8ten Ausgabe sagt, daß der Mangold mit gelben Wurzeln eine Varietät des rothen Mangolds mit einer Rüben-Wurzel (oder der sogenannten rothen Rüben oder rothen Beetwurzel) sey.

**) Beta lutea major, C. B.

herauskommen. Und nun sieht man schon, daß diese Rübe eben so gewartet werden müsse, als die gewöhnliche rothe Rübe, nemlich, daß man sie im April säe, und hernach verpflanze, oder welches noch besser ist, jedes Korn sogleich auf die Stelle einlege, wo die Rübe wachsen soll. Weil sie aber sehr große Blätter bekommen, und dicke Wurzeln treiben, so ists nothwendig, daß man ihnen 2 Fuß Raum gebe, da sonst die rothen Rüben, damit sie nicht zu dick werden, nur 1 Fuß weit gesetzt werden. Man gebraucht sie hauptsächlich zur Futterung des Viehes. Im zweyten Jahre geben sie, gleich der Beete, und den rothen Rüben, in Saamen.

XXXV. Spanischer Klee *).

Man hat oft so vieles überflüssiges Gartenland, daß man sich einen Theil desselben nicht besser zu Nutze machen kann, als wenn man denselben mit Futterkräutern besäet. Oft ist man aber

*) Nach dem Hausvater Th. 1. S. 202. Trifolium pratense, *Linn.* pratense purpureum C. B. Nach Millers 5ten Ausgabe, Th. 2. S. 351. Trifolium purpureum majus lativum, pratensi simile, *Raji Syn.* Nach Reicharts L. u. G. Sch. Th. 5. S. 207. Trifolium alpestre, *Linn.* montanum purpureum majus, C. B.

aber auch wegen Mangels an grüner Futterung, besonders wenn man die Stallfutterung vorziehet, in die Nothwendigkeit gesetzt, einen Theil eines nahe gelegenen Gartens damit zu besäen. Und da auf diese Fälle die Wissenschaft der Wartung des spanischen Klees, oder Klevers mit zur Erkenntniß des Gartenbaues gehöret, so will ich dem Leser hier diejenige Art beschreiben, wie ich, da ich mich vordem in jenem letzten Falle befand, mit der Nutzung eines Theiles der Gärten zum Klee, verfahren bin.

Ich ließ das Land bey guter Witterung im November mit Kuhmiste stark düngen, und umgraben. Zu Anfange des April ließ ich es mit durcheinander gemengter Gerste und Hafer, jedoch nicht gar zu dick, besäen, ohne es zuvor wieder umzugraben, oder auch nur umzuharken. Die Aussaat wurde mit dem Karst untergezogen, und das Beet nachher fein geharket. Jenes Mengfutter trieb unter dem Schutze der den Garten umgebenden Hecken bald hervor. Wenn es das Beet mit seinen etwa Fingers langen Blättern bedeckt hatte, erwartete ich zur Aussaat des Klees einen Regen. So bald ein starker Regen kam, streuete ich den Kleesaamen über das Mengfutter aus, und zwar etwa so dicht, wie man die Herbstrüben zu säen pflegt. Der Regen heftete den Saamen an die Erde, und weil ihn das Mengfutter gegen die heiße Sonne schützte, keimete er bald hervor. So bald das Mengfutter so hoch gewachsen war, daß

es mit der Sense gefasset, und zur Futterung gebraucht werden konnte, wurde es nach und nach abgemähet, und dieses wurde, so oft es abermal gemähet werden konnte, wiederholet, damit es nicht in Saamen gienge. Auf diese Weise ward es wenigstens viermal gemähet. Bey dem ersten Abmähen war der Klee noch zu klein, als daß ihn die Sense hätte fassen können; bey dem zweyten Abmähen wurden schon einige Blätter mit gefasset, und bey dem folgenden Abmähen kam schon mehr Klee mit unter das Futter, und so ward bis in den Herbst fortgefahren. Im November ward das ganze Kleestück mit etwas Mist überstreuet, welcher im März wieder abgeharket wurde. Und nun ward der Klee, der sich auf dem ganzen Beete ausbreiten konnte, zwey Jahre zur Futterung gebraucht, nachher aber das Beet wiederum zu Küchengewächsen gebraucht, und an seiner Statt ein anderer Theil des Gartens mit Klee bestellet.

Der Klee wächst in einem jeden Erdreiche, wenn man nur gut dazu dünget, nur nicht in einem solchen, auf welchem im Winter und Frühjahre Regen- und Schneewasser stehen bleibt. Ich habe einstens eine kleine Wiese, auf welche sich das Wasser von den Anhöhen und aus den Furchen der Aecker zog, und sie sehr nässete, umpflügen, und mit Klee bestellen lassen. Im ersten Sommer wuchsen Mengfutter und Klee recht gut; im folgenden Winter aber brachte die Nässe so vie-

le Kleestauden in Fäulniß, daß ich sie wieder zu Grase liegen lassen mußte.

Ehe man den Kleesaamen säet, muß man, weil er oft verlegen ist, zuvor untersuchen, ob er auch aufgehe. Findet man bey dieser Probe, daß alle Körner aufgehen, so werden zu der Einsaat auf etwa 40 □ Ruthen, ohngefähr 2 Pf. Saamen erfordert. Gehen sie aber nur noch zur Hälfte auf, wenn aus Betrug halb alter und halb frischer Saamen vermenget ist, so muß die Einsaat gedoppelt so stark seyn. Findet es sich im Julius des ersten Sommers nach der Aussaat, daß er zu dünne stehe, so kann man noch etwas Saamen nachstreuen, welchen der erste Regen hervorkeimen macht.

Von seinem Gebrauche zur Futterung, will ich nur dis einzige hinzusetzen, daß er nach dem Abmähen zur Futterung nie auf einen Haufen geworfen, sondern aus einander gebreitet werden müsse, weil er sich sonst brennet, und dem Viehe tödtlich wird.

XXXVI. Winterkohlrabi *).

Man hat bisher dafür gehalten, daß alle Kohlarten, nur nicht der Blumenkohl und der Kohlrabi über der Erde, sich als Winterkohl ziehen ließen. Daß aber der Blumenkohl wirklich so gezogen werden könne, ist nunmehr außer Streit; wenigstens werden diejenigen, welche ihn nach der Anweisung ziehen, welche ich dazu gegeben **), frühen und sehr großen Blumenkohl bekommen, nnd überdem ganz bequem Saamen davon ziehen können. Ob aber auch der Kohlrabi über der Erde sich zu einem Winterkohle machen lasse, daran möchten vielleicht die mehresten zweifeln. Wenigstens schreibt Reichart, dessen Verdienst um den Gartenbau so bekannt sind, daß sie meines Lobes nicht bedürfen, in seinen gemischten Schriften, S. 47. Blumenkohl und Kohlrabi über der Erde, schickten sich nicht zu Winterpflanzen; wenn man den Saamen des letztern um Jacobi zu Winterpflanzen säen wollte, so würden die Kugeln im Frühjahre gewiß von einander springen. Da man jedoch nun weiß, daß der Blumenkohl, von dem hier gerade zu behauptet wird, er schicke sich nicht zu einem Winterkohl, sich allerdings dazu schicke, so hat man

---

*) Brassica oleracea gongylodes, *Linn.* Brassica Gongylodes; C. B.

**) S. Num. IV. Seite 117.

man auch Ursache, die letztere Behauptung von dem Kohlrabi in Zweifel zu ziehen, zumal Reichart nicht aus darüber angestelleten Versuchen redet, sondern nur muthmaßet, die Kugeln würden im Frühjahre von einander springen. Und da eben dieser erfahrne Schriftsteller *) es selbst für löblich erkläret, wenn diejenigen, welche einen ungewöhnlichen Umstand im Gartenbaue wahrnehmen, welcher zu neuen Erfahrungen und Regeln Anlaß gibt, ihre gemachte Anmerkungen zu Papiere bringen, damit sich andere dieselben auch zu Nutze machen können: so nehme ich mir die Erlaubniß, zum Nutzen derer, denen der Kohlrabi eine vorzüglich angenehme Speise seyn möchte, denselben auch als einen Winterkohl anzupreisen. Ich habe ihn zwar mit Absicht noch nicht als einen Winterkohl gebauet, gleichwol aber in diesem Sommer 1775. wirklichen Winterkohlrabi gehabt, und zur Speise gebraucht, und zwar durch folgenden Zufall: Ich säete im vorigen August weißen Winterkopfkohlsaamen; unter den daraus erwachsenen Pflanzen fanden sich eine Kohlrabipflanzen; ich pflanzte diese mit dem Winterkohl in gehöriger Weite; im May fiengen ihre Knoten an, aufzuschwellen, und vor Ablauf des Junius waren sie längst eßbar. Vermuthlich würden sie noch früher eßbar geworden seyn; aber theils die wegen den Ueberschwemmungen im vorhergehenden Winter erst im April vorgenommene Versetzung der Pflanzen, theils die Kälte

*) In s. l. u. G. Sch. Th. 3. S. 4.

im May, machten, daß ich erst gegen Jacobi eßbare Winterkohlköpfe bekam, die ich sonst schon um Johannis habe, und hielten also auch vermuthlich den Wchsthum des Kohlrabi auf. Ich wollte sehen, wie groß sie würden, und ob sie zerbersten oder in Saamen gehen würden, und ließ sie also vorerst noch fortwachsen. Am Ende des Julius aber, wie ich sahe, daß sie weder zerborsten, noch in Saamen giengen, und, ob sie gleich nur eine mäßige Größe erlangt hatten, dennoch nicht sichtbar größer wurden, ließ ich sie, damit ich sähe, wie sie sich speisen ließen, ehe sie zu hart würden, abnehmen, und besonders kochen. Und nun fand sich, daß, ob sie gleich über die Zeit gestanden hatten, und 1 Stunde länger kochen mußten, als der erst in diesem Jahre gezogene, (wie denn auch Winterkopfkohl etwas länger kochen muß, als Sommerkohl,) sie dennoch keine Faden hatten, sondern gut zu essen waren, und im Speisen von dem disjährigen Kohlrabi nicht zu unterscheiden waren. Von nun an werde ich also auch den Kohlrabi über der Erde, um ihn um Johannis, vielleicht auch noch etwas früher, mit zur Speise zu haben, als einen Winterkohl ziehen, nachdem ich die Möglichkeit von ohngefehr bey einigen Pflanzen gesehen habe.

Da jedoch dieser Winterkohlrabi, gleich allem andern Winterkohl, ungleich größere Blätter bekömmt, als der im Gegensatze gegen ihn, so zu nennende Sommerkohlrabi, so erfordert

auch

auch eine jede Pflanze einen Raum von 2½ Fuß.

XXXVII. Türkſcher Weitzen *).

Wer überflüſſiges Gartenland hat, bepflanzt mit türkſchem Weitzen ganze Beete, und gibt ihm ein ſolches Erdreich, als Cartoffeln, Carotten, und Vitsbohnen erfordern. Man ſteckt jedes Korn etwa 2 Zoll tief, und 1½ Fuß, aufs geringſte aber 1 Fuß ins Kreuz. Man kann auch eine Reihe deſſelben rings um ein Carottenbeet pflanzen, wo er reichlich zuträgt. Die Zeit der Pflanzung der Körner iſt das Ende des April, wenn keine ſtarke Nachtfröſte mehr zu beſorgen ſind, und wenn man die Vitsbohnen pflanzt Die Fadenbüſchel, welche oben an der Pflanze hervorkommen, ſind die männlichen Werkzeuge und dürfen ihr nicht genommen werden, weil der ſich an ihnen ausſondernde Staub, die Körner in den Kolben befruchtet. Zum häuslichen Gebrauche iſt es gleichgültig, ob man den mit gelben, oder weiſſen, oder rothen, oder violetten Körnern pflanzt. Wenn man Körner von verſchiedenen Farben in eben denſelben Garten pflanzt, ſo erzeugen ſich

*) Zea Mays, *Linn.* Frumentum Indicum, Mays dictum, C. B.

durch die Vermischung des Saamenstaubes einer Pflanze, welche anders gefärbte Körner trägt, an einer Kolbe oft Körner von mehrerley Farben. Wenn man aber nur eine Sorte pflanzt, so haben alle Körner einerley Farbe; außer daß man, wenn man einstens gelbe und rothe durch einander gehabt hat, und nun lauter gelbe pflanzt, in den ersten paar Jahre noch einige rothe mit bekömmt.

XXXVIII. Winterrübesaamen*).

In den Gegenden, wo man zum Verkauf viele große Gartenbohnen ziehet, pflegt man das davon im August ledig werdende, für manche Familie auf dasselbe Jahr nun nicht mehr brauchbare, und im folgenden Sommer mit braunem Kohl zu bepflanzende Gartenland, in der Zwischenzeit mit Winterrübesaamen zu besäen. Nachdem dasselbe zuvor gedünget ist, säet man den Saamen im Anfange des September, und nachdem der Saamen im folgenden Julius reif geworden, bepflanzt man es so fort ohne abermalige neue Düngung mit braunem Kohl.

Da es auch durch neuerliche Versuche ausgemacht ist **), daß Sommer- und Winterrübesaamen so sehr unterschieden sind, daß man jenen nicht statt dieses, und diesen nicht stat jenes säen kann,

---

*) Brassica Napus, (& quidem sylvestris,) *Linn.* Napus sylvestris, C. B.

**) Reichards gemischte Schriften, S. 52. Rammelts ökonom Abhandl Th. 2. S. 246.

kann, so hüte man sich, zu der Aussaat im September nicht etwa Sommerrübesaamen zu nehmen. Der Sommerrübesaamen wird gegen Johannis gesäet.

Gewöhnlich säet man in meiner Gegend auf ein von großen Gartenbohnen lediges Stück des Gartens Herbstrüben *). Die Bohnen aber haben oft wegen der spät ins Frühjahr daurenden Ueberschwemmungen nicht zeitig genung gepflanzt werden können, und werden also oft nicht so zeitig reif, daß die Rüben nach ihnen noch ihre gehörige Größe erlangen könnten. Diesem ohngeachtet aber besäen dennoch viele die spät ledig werdenden Bohnenfelder auf Gewinn und Verlust mit Rüben. Erfolgt ein guter Herbst, so gebraucht man die Rüben, wenn sie zur Speise nicht groß genung werden, für das Vieh. Werden sie aber auch dazu nicht groß genung, so bleiben sie stehen; man läßt sie im folgenden Frühjahre in die Höhe gehen, und Saamen tragen, und bedienet sich des davon geerndteten Saamens statt des eigentlichen Winterrübesaamens zum Oelschlagen. Erfolgen keine Ueberschwemmungen im Winter, so geben solche spät gesäete Rüben vortreflichen Saamen. Wenn diese aber erfolgen, und zumal zu einer Zeit, da die Erde zuvor nicht zugefroren war, so gehen die Pflanzen meistens aus. Man kann sich also zu allen Zeiten statt des Winterrübesaa-

*) Brassica Rapa, *Linn.* Rapa sativa oblonga seu foemina, C. B. rotunda, *ejusd.*

besaamens, wenn es daran mangeln sollte, des ordentlichen Herbstrübesaamens bedienen. Wenn dieser gegen den September ausgesäet wird, gibt er im folgenden Jahre guten Saamen zum Oelschlagen.

XXXIX. Hirse *).

Ist bey überflüssigem Gartenlande sehr nützlich zu ziehen. Man säet sie auf solches Land, als zu den Wurzelgewächsen gehöret, um Maytag, so weitläuftig, daß nachher eine jede Pflanze aufs wenigste $\frac{1}{2}$ Fuß Raum hat.

XL. Indianische Kresse **).

Gehöret eigentlich in den Blumengarten. Weil aber ihre Blumen, ehe sie aufbrechen, den Cappern gleichen, und alsdann eingemacht, und wie Cappern gebraucht werden können, auch von einigen zu dem Salade gemischt werden, so habe ich sie nicht vorbey gehen wollen. Man steckt um eine Vitsbohnenstange, an welcher man sie hinaufleitet,

*) Panicum miliaceum, *Linn.* Millum semine luteo & albo, C. B.

**) Tropaeolum minus, *Linn.* Nasturtium Indicum majus, C. B.

leitet, etwa vier Körner, 1 Zoll tief, im April, jede Stange 2 Fuß von einander, in mittelmäßiges Erdreich. Die Flor, und also auch der Gebrauch zu Cappern, fängt sich im Junius an.

XLI. Spanischer Pfeffer *).

Gehöret auch in den Blumengarten, und dienet eigentlich zur Ausschmückung der Fensterbänke eines Wohnzimmers im Winter. Da man aber seine grünen Schoten einmachen, und zum Braten essen kann, so rechne ich ihn von dieser Seite unter die Küchengartengewächse. Er wird im April, wenn die stärksten Nachtfröste zu Ende sind, in die freye Erde gesäet, und nachher 1 Fuß weit verpflanzt. Wer ihn etwas früher in Geschirre säet, und diese in eine zur Sonne gelegene Fensterbank stellet, bekömmt davon frühere Früchte, da sich an den im freyen Lande gezogenen die ersten Früchte erst im August ansetzen. Er verschmähet kein fettes Erdreich. Die Herbstnachtfröste tödten ihn.

*) Capsicum annuum; *Linn.* Piper Indicum vulgatissimum, C. B.

XLII.

XLII. Türkſche Meliſſe *).

Eine wohlriechende Pflanze, deren Saamen mir einſtens ein Oſtindienfahrer als den Saamen des ordentlichen Thees aus Indien mitbrachte, die aber nicht der eigentliche Thee ſelbſt, ſondern die in Deutſchland längſt bekannte Sommer- oder türkſche Meliſſe iſt. Da aber eben derſelbe die Blätter in einer Pfanne röſtete, und ihnen eben daſſelbe Anſehen zu geben wußte, welches der Thee hat, auch viele dieſelben, gleich den Blättern der Wintermeliſſe theils grün, theils trocken zu Thee gebrauchen, ſo habe ich ſie nicht übergehen wollen. Man ſäet den Saamen in fettes, oder mittelmäßiges Erdreich im Anfange des April, und verziehet ſie nachher entweder auf $\frac{1}{2}$ Fuß weit, oder verpflanzt ſie ſo weit. Gegen den Winter ſtirbt ſie ab.

XLIII. Jeſuitenthee **).

Die Jeſuiten in Mexico haben ſich deſſelben zuerſt zum Thee bedienet, und da ſeine Blätter, im Julius geſammlet, und im Schatten getrocknet, dazu ſehr gut zu gebrauchen ſeyn ſollen, ſo

*) Dracocephalum Moldavica, *Linn.* Meliſſa peregrina folio oblongo, C. B.

**) Chenopodium ambroſioides, *Linn.* Botrys ambroſioides mexicana, C. B. Botrys.

so kann man ihn, wie schon Krause in seiner Gärtnerey, S. 535. gethan, welcher ihn Mexicanisches Jesuiter-Theekraut, und Rammelt Th. 3 S. 103. welcher ihn Botrys*) nennet, mit unter die Küchengartenproducte rechnen. Der Saamen, welcher klein, und gelbbräunlich ist, wird gegen den May gesäet, kann auch im Herbste, wenn er so eben reif geworden, sofort ausgesäet werden, und keimet alsdenn im folgenden Frühjahre besser hervor, als wenn man ihn erst im April säet. Wenn im Herbste der Saamen reif ist, vergehet die Pflanze. Die Stengel werden ohngefähr 8 bis 9 Zolle hoch, und haben längliche, auf beiden Seiten tief ausgeschweifte, den Eichenblättern ähnliche Blätter, welche einen starken Geruch haben. Von dem ausgefallenen Saamen gehen im folgenden Frühjahre viele Pflanzen auf**).

---

*) Da Rammelt selbst sagt, die Jesuiten in Mexico hätten ihn zuerst zum Thee gebraucht, so ist er wol nicht das Chenopodium Botrys, *Linn.* Botrys ambrosioides vulgaris, C. B. wofür er ihn hält, und welches in den sandigen Gegenden des südlichen Europa wild wächset, sondern das Chenopodium ambrosioides, *Linn.* wie auch Krause dafür hält, welches in Mexico zu Hause gehöret.

**) Millers Gärtn. Lexic. 8te Ausg. Th. 1. S. 690. Wie diese Pflanze zum Thee zu gebrauchen, lehret Krause in s. Gärtnerey, S. 535.

XLIV. Dotter *).

Kann beym Ueberflusse des Gartenlandes um des aus seinem Saamen zu schlagenden Oehls willen **) mit Nutzen gesäet werden, zumal man das damit besäete Beet am Ende des Julius, wenn der Dotter eingeerndtet worden, aufs neue mit Herbstrüben besäen kann. Der Saame wird im April in solches Gartenerdreich gesäet, wie man zu Cartoffeln und Vitsbohnen nimmt, die aufgegangenen Pflanzen müssen aber sorgfältig vom Unkraute rein gehalten werden. Wer ihn aber bloß zum Futter für Vögel, insbesondere für Canarienvögel säen will, gebraucht nur 2 bis 3 Hände voll auszusäen, wenn er eine Metze Saamen zu erndten wünschet.

---

*) Sesamum orientale, *Linn.* Sesamum veterum, C. B. Flachsdotter, Oelsaame.

**) Im ersten Bande der Zellischen Landwirthschaftlichen Nachrichten S. 698. wird gemeldet, daß 6 Pfund Saamen 92 Pf., oder 2 ein achtel Himbten, und also jedes Pf. 15 ein Drittel Pf. Saamen gegeben, und daß aus 2 Himbten 23 Pf. klaren Oel geschlagen worden.

XLV. Große Rapunzelwurzel *).

Muß mit dem unter No. XII. beschriebenen Rüberapunzel nicht für eins gehalten werden **). Sie ist eben, wie der Rüberapunzel, eine Saladewurzel, hat gelbe Blumen, ist, wenn sie

---

*) Oenothera biennis, *Linn.* Lysimachia lutea corniculata, C. B. Onagra, *Tourn & Rivin.*

**) Reichart im L. u. G. Sch. Th. 3. S. 186. nennet die Rapunzelwurzel, von welcher jetzt die Rede ist, Rüberapunzel, oder gelben Weyderich, *Lysimachia, Onagra*; und Rammelt Th. 3. S. 30. Rüberapunzel, *Oenothera biennis.* Beide gedenken dessen, was ich unter No. XII. Rüberapunzel genannt, gar nicht, sondern nur Elsholz in seinem Gartenbau S. 105. Hartenfels im Gartensaal Th. 2. S. 205. unter dem Namen Rübenrapunzel, *Rapunculus esculentus.* Krause gedenket aber beider in s. Gärtnerey, 1) der Rapunzelwurzel S. 163. und 207. unter dem Namen rothe große Rapunzen, *Onagra*, Rapunzensellerie, *Lysimachia vulgaris*, rothe Wurzelrapunze; 2) des Rüberapunzels S. 164. und 206. unter dem Namen kleine weiße Wurzelrapunze, *Campanula radice esculenta.* Aus so unterschiedenen Benennungen habe ich, um der für Anfänger im Gartenbau daraus entstehenden Ungewißheit und Schwierigkeit abzuhelfen, diejenigen gewählet, unter welchen der Saamen in Niedersachsen verkauft wird. In Braunschweig verkauft man die unter No. XII. beschriebene Saladwurzel unter dem Namen Rübrapunzel, und diese hat den allerfeinesten Saamen, und die jetzt unter No. XLV. beschriebene verkauft man in Zelle unter dem Namen große Wurzelrapunzel, und diese hat einen ungleich gröbern, eckigten und caffeebraunen Saamen. In Leipzig und Dresden wird der Saame dieser letzten unter dem Namen *Rhapuntica* verkauft.

sie gegen den Junius gesäet wird, im Winter eßbar, gehet im folgenden Frühjahre in Saamen, und muß, eben wie jener, gewartet werden. Im Blumengarten hat man sie auch als eine Blume, und wenn sie dazu schon im November, oder im März gesäet wird, blühet sie schon im August, ihre Wurzel ist dann aber zur Speise nicht zu gebrauchen *). Wie man davon einen Salad zubereite, lehret Rammelt in seinen ökonomischen Abhandlungen Th. 3. S. 30.

XLVI. Krausemünze **).

Wird in einen Winkel des Gartens gepflanzt, woselbst man sie einige Jahre stehen lässet, bis sie zu dick wird, da sie denn zerrissen und vertheilet wird. Jeder mit einer Wurzel versehene Zweig gehet so gleich an. Wenn sie zu weit ausläuft, muß man sie abstechen.

*) Elsholz in s. Gartenbau führet sie S. 90. unter den zaserichten Sommerblumengewächsen als eine solche Blume an, welche sich von ihrem ausgefallenen Saamen auszusäen pflege, und nennet sie *Lysimachia lutea corniculata*, C. B. gelber Weyderich mit Hörnern. *Lysimachia lutea corniculata non pappoſa Virginiana major*, Morison. hist. 2. *Lysimachia Virginiana vulgo*.

**) Mentha crispa, *Linn.* Mentha crispa danica s. germanica speciosa, *Merisi.*

XLVII. Rosmarin *).

Wird entweder aus dem Saamen gezogen, welchen man gegen das Ende des April säet, oder durch abgeschnittene Zweige vermehret. Im September setzt man die alten Stöcke mit voller Erde in Töpfe oder Kästen, und während des Winters in einen Keller, oder in eine nicht zu heizende Kammer. Um die Mitte des April setzt man sie wieder ins freye Land. Wenn man ihre Blüthe nicht ausbricht, so stirbt der Stock leicht ab.

XLVIII. Krause Pappel **).

Empfiehlet Rammelt Th. 3. S. 71. als ein Kohlkraut, welches die Stelle des Spinad vertritt, wenn dieser zu Ende ist, weil seine jungen krausen Blätter einen wohlschmeckenden grünen Kohl abgeben. Sie wird 4 bis 5 Fuß hoch, saamet sich selbst überflüssig aus, kann aber auch im März gesäet werden, da man denn jeder

---

*) Rosmarinus officinalis, *Linn.* spontaneus & hortensis, C. B.

**) Malva crispa, *Linn.* foliis crispis, C. B. Eichholz im Gartenbau S. 90. führet sie unter den Blumen, und zwar unter den zaserichten Sommergewächsen an.

Pflanze $\frac{1}{5}$ Fuß Raum giebt, und ſtirbt ab, wenn der Saamen reif iſt. Eigentlich bedienet man ſich ſonſt der Blätter, um Pfirſchen u. d. gl. darauf aufzutragen. Wenn man auf einem alten Spargelfelde einige Pflanzen ſtehen hat, wird man nie Mangel daran haben, weil ſie ſich ſelbſt beſaamen.

XLIX. Kichern *).

Werden von Reichart und Rammelt zu einem Kaffeegetränk empfohlen. Man pflanzt ſie, im April, in mageres Land, $\frac{1}{2}$ Fuß von einander, und ſteckt nachher kleine Reiſer neben ſie, weil ſie bis zu 4 Fuß hoch werden **).

L. Winterkreſſe ***).

Kann den ganzen Winter über zu einer Saladſpeiſe gebraucht werden. Wenn die Blätter zur Speiſe abgeſchnitten werden, ſchlagen immer wie-

*) Cicer arietinum, *Linn.* ſativum, C. B.
**) Reichards L. u. G. Sch. Bd. 5. S. 161. Rammelt Th. 1. S. 340. Th. 3. S. 81.
***) Eryſimum barbarea, *Linn.* Eruca lutea laciniata, ſive Barbarea, C. B. Barbarea.

wieder neue hervor. Der Saamen streuet sich selbst aus, und überziehet die Rabatten, wie Unkraut. Will man ihn säen, so geschiehet dieses sogleich, als er reif ist. S. Elsholz Gartenbau, S. 115. Millers Gärtn. Lexic. Artik. Sisymbrium, und Erysimum barbarea.

LI. Rokette *)

„Einige nennen den Saamen davon auch weissen Senf, weil er ihm etwas gleichet. „Sie bedarf wenig Wartung. Der Saamen wird „im März gesäet, und die Blätter werden wie die „von der Kresse und Winterkresse unter den Lactukensalade gemischet. Die nach Johannis gesäete „schoßet nicht so leicht, als die vor Johannis." Elsholz S. 115. Die Blätter müssen jung gegessen werden, ehe sie zu stark werden. In England bedienet man sich ihrer, wegen ihres starken unangenehmen Geruches, nicht mehr zum Salade. Den aufkeimenden Pflanzen muß man 3 bis 4 Zoll Raum geben. Sie vermehret sich durch den ausfallenden Saamen so überflüssig, daß man sie ferner kaum zu säen nöthig hat (25).

---

*) Brassica Eruca, *Linn.* Eruca latifolia alba, C. B. Eruca sativa, *Mill.* Rauke, Gartenraute, wilder Gartensenf, Roquetto, Fettkraut.

(25) N. U. Um die Rokette kennen zu lernen, ließ ich mir, weil ich sie in Deutschland nirgends antref-

fen

LII. Sauerklee *).

Wächset allenthalben in den Wäldern wild, und hat eine so angenehme Säure, daß man seine Blätter, wenn man im Walde durstig wird, wol abzupflücken, und zu essen pflegt. Man kann ihn aber auch im Garten haben, entweder durch Pflanzen, welche man aus dem Walde holen lässet, oder durch Saamen, welche man beides im März oder September auf eine schattige Rabatte säet. Was für Erdreich er bekomme, ist gleichgültig. Nachher vermehret er sich selbst sowol durch seinen ausfallenden Saamen, als auch durch seine kriechenden Wurzeln. Miller versichert, daß er zu Saladen eine angenehmere Säure habe, als der Sauerampfer.

LIII. Grevinne **).

Wird wie Kresse und Pimpinelle mit Salade gespeiset. Man kann entweder, wo sie wild

---

fen konnte, einst Saamen von ihr aus Paris senden. Ich konnte von ihr aber zu Salade keinen Gebrauch machen, und habe sie desfalls wiederum ausgehen lassen.

*) Oxalis Acetosella, *Linn.* Trifolium acetosum vulgare, C. B. Oxys flore albo, *Tourn.*

**) Plantago Coronopus, *Linn.* Coronopus hortensis, C. B.

wild wächset, Pflanzen derselben ausnehmen, und in den Garten setzen, oder von der wilden den ersten Saamen nehmen, um sie in den Garten zu säen. Den Saamen säet man im März; in was für Erdreich ist gleichgültig. Jeder Pflanze gibt man 4 Zoll Raum. Lässet man sie keinen Saamen tragen, so dauren sie drey bis vier Jahr; so bald der Saamen reif ist, stirbet die Pflanze ab. Man braucht sie nicht aufs neue zu säen, weil aus dem ausgefallenen Saamen Pflanzen genug hervorkommen.

LIV. Citrulle, Angurie, Wassermelone *).

Kommen in ihrer Erziehung mit den Kürbissen überein, werden aber im freyen Lande nicht alle Jahre reif, es sey denn, daß man sie im März auf ein Mistbeet pflanzen, und die Pflanzen nachher mit einem Heber mit voller Erde versetzen könne.

*) Cucurbita Citrullus, *Linn.* Anguria Citrullus dicta, C. B.

LV. Champignons *).

Können zwar durch die Kunst auf einem Gartenbeet gezogen werden, wie Miller **), Elsholz ***) Reichart ****), und andere lehren. Da ich aber ein Spargelbeet habe, welches sie in feuchten Sommern im Ueberflusse hervortreibt, so melde ich nur dieses davon, daß ich theils das, was davon in der Küche abgeputzt ist, auf das Beet wieder aufwerfen lasse, theils die unzähligen kleinen Köpfe, die nur beym Spargelstechen oft vorkommen, sogleich wieder unter die Erde scharre, um sie dadurch fortdauren zu lassen. Kommen mir solche vor, welche bereits wurmstichig sind, so zerbröckele ich solche über das Beet her [26]).

---

*) Fungi esculenti, pileolo lato, orbiculari, candicante, C. B.

**) In seinem Gärtnerlexicon unter dem Artikel: Erdschwämme.

***) In seinem Gartenbau unter dem Titul: Gartenschwämme.

****) In s. L. u. G. Sch. Th. 4. S. 178.

(26) N. A. Obgedachtes Spargelbeet verlohr in der Folge der Jahre die Neigung, Champignons hervorzubringen, weil es von jungen, ausgesaamten Spargel nicht gehörig rein gehalten war, und also der zu dicht stehende Spargel sie ohne Zweifel erstickte.

LVI. Hopfen *).

Auch dieser kann als ein Gartenproduct betrachtet werden, weil man ihn beym Ueberflusse des Gartenlandes nicht allein besonders ziehen, sondern auch einen ganzen Garten damit bepflanzen, und zwischen ihm andere Gartenfrüchte ziehen, und nicht allein seine Köpfe zum Bierbrauen, sondern auch im April seine überflüssigen jungen Keimen zur Speise nutzen kann. In der Gegend bey Dannenberg, welche die Marsch genennet wird, sind einige binnen den Deichen gelegene Dörfer, deren Bewohner alle ihre Gärten seit geraumen Jahren zu Hopfengärten gemacht haben, zwischen dem Hopfen ihre Gartenfrüchte ziehen, und mit dem gezogenen Hopfen einen beträchtlichen Handel treiben. Da ich zum Hopfenbau selbst nie Gelegenheit gehabt habe, so will ich die Art und Weise ihn zu bauen, so beschreiben, wie die Einwohner dieser Gegend denselben bauen.

Sie bauen desselben zwey Sorten, sogenannten Austhopfen, d. i. Augusthopfen, dessen Köpfe schon von der Zeit der Rockenerndte an, abgepflückt werden können, und weiß sind, und Herbsthopfen, dessen Köpfe sie erst gegen Michaelis pflücken können, und braun sind. Beide Sor-

*) Humulus Lupulus, *Linn.* Lupulus femina, C. B.

ten halten sie für gleich gut, und bauen sie auch durch einander herdurch. Sie bauen sie aus der Ursach beide, weil sie, wenn sie nur eine Sorte hätten, der Arbeit mit dem Abpflücken nicht vorkommen könnten*).

Wenn sie einen neuen Hopfengarten anlegen, so verfahren sie damit folgender maßen: Sie graben den Garten im Frühjahre um, und düngen ihn zugleich mit gutem Miste so, wie man gewöhnlich zu Kohle dünget. Weil der Boden der Gärten bey lange außerhalb der Deiche gestandenem Winterwasser oft vom Stauwasser noch spät hin sehr naß bleibt, so müssen sie dieses oft bis Maytag verschieben. Ist aber der Boden schon im April zur Bearbeitung tüchtig, so verrichten sie es zeitiger. Später aber, als bis Maytag verschieben sie es nicht, weil sonst die eingelegten Keime bey erfolgender trockner Witterung meistens vertrocknen würden.

Wenn der Garten umgegraben und gedünget ist, machen sie reihenweise nach dem Augenmaaße 1 bis $1\frac{1}{2}$ Fuß tiefe und breite Löcher, jedes 8, 10, bis 12 Fuß von einander. In die Mitte eines jeden Loches setzen sie aufgerichtet ein Bün-

del

*) Hieraus ergibt sich, daß der von Herrn Reichart im L. u. G. Sch. Th. 6. S. 4. abgeläugnete Unterschied zwischen beiden allerdings gegründet sey.

bel Hopfenkeimen, etwa 10 Stück, jeden 10 bis 12 Zoll lang, auch wol weniger Stücke, wenn sie ziemlich stark sind; scharren von der ausgeworfenen Erde etwas daran; drücken sie an; füllen das Loch um das Bündel Keime mit Mist an; und legen dann die übrige Erde so herüber, daß die Keimen nur so eben aus der Erde hervorstehen. Sie nehmen diese Keimen von solchen Stöcken, die im vorigen Jahre vorzüglich gut getragen, und die sie sich dazu ausgzeichnet haben. Zum Zusammenbinden des Keimbündels bedienen sie sich getheilter und zerspaltener Hopfenwurzeln.

Wenn die Keimen einer Hand hoch getrieben haben, werden Stangen dabey gesetzt; und zwar in diesem ersten Jahre, weil der Hopfen in demselben noch nicht sehr hoch treibt, nur gewöhnliche Witsbohnenstiefeln. An diese Stangen werden die jungen Ranken lose angebunden, mit einer Art in den Wiesen und Gräben wachsenden Schilfs, welchen sie zu diesem Behuf im vorhergehenden Sommer beym Heumachen gelegentlich gesammelt haben. Das Erdreich um die Hopfenstöcke wird sorgfältig vom Unkraute rein gehalten.

Nicht alle in dem Bündel eingelegte Keime schlagen an, und sie wachsen auch nicht alle gleich gut. Wenn also alles im vollen Wuchse ist, gehen sie die neuen Stöcke durch, und schneiden so viele der eingelegten Keime ganz weg, daß nur die

vier

vier besten derselben bleiben. Diese bringen nun im ersten Jahre nicht allemal Hopfen, sondern nur in sehr fruchtbaren Jahren, dergl. z. E. das Jahr 1775 war. Wie sie nachher weiter damit verfahren, übergehe ich jetzt, um nicht einerley zweymal zu sagen.

Im folgenden Frühjahre ist im April, sobald das Erdreich trocken ist, ihre erste Beschäftigung mit dem Hopfen diese, daß sie mit einer Hacke die Erde um die Hopfenstöcke auflockern; die im Jahre zuvor angehäufte Erde ganz zur Seite scharren; alle etwanige Queckenwurzeln sorgfältig herausreißen; die Enden der vorigjährigen Ranken herausschneiden; alle neue Keimen bis auf vier der besten ausbrechen; um den Stock herum etwas Mist legen, und diesen mit Erde bedecken, — woraus denn abermal ein kleiner Erdhügel entstehet. Die abgebrochenen überflüssigen Keime, deren sie zu neuen Anlagen, oder zur Ersetzung abgängiger Stöcke nicht bedürfen, gebrauchen sie theils zur Speise, theils schicken sie dieselben zum Verkaufe zur Stadt.

Wenn nachher die vier Keimen einer Hand hoch getrieben haben, setzen sie eine Stange dabey, und zwar eine außerordentlich dicke und hohe, und so viel möglich gerade Stange von Ellernholze. Sie setzen diese sorgfältig so tief, daß der Wind sie nicht umwerfen kann, und zwar etwa $\frac{1}{2}$ Fuß

ferne

ferne von den vier Keimen, welche den Stock ausmachen. Sie binden dieselben nicht allein an sie an, sondern so oft nachher ein starker Wind gewesen ist, gehen sie den ganzen Garten durch, um die etwa zur Seite gefallenen Ranken aufs neue anzubinden, und sie an der Stange hinauf zu leiten.

So bald der Hopfen höher geworden ist, als man ihn abreichen kann, fangen sie an, ihm von unten an die Nebensprossen abzuschneiden, und ihn nach und nach so hoch abzublaten, als sie die Blätter abreichen können. Mit den abgebrochenen Sprossen und Blättern füttern sie das Kuhvieh.

Wenn nachher der Hopfen reif wird, wird er nach und nach abgepflückt. Und damit verfahren sie folgender maßen: Wenn die Köpfe eines Stockes gelb werden, und die Farbe eines Kürbis annehmen, sich auch zwischen den Schuppen derselben bereits vieler gelber Staub befindet, werden die Ranken um die Stange, ehe die Köpfe ihr Mehl und ihren Saamen verlieren, am Vormittage frühe $1\frac{1}{2}$ Fuß hoch über der Erde abgeschnitten, und zwar bey solcher guter Witterung, daß wenigstens auf denselben Tag gut Wetter zu vermuthen ist. Nun aber wird die mit reifem Hopfen umgebene Stange nicht sogleich aufgezogen, sondern sie bleibt bis in den Nachmittag stehen, theils damit

damit der von der Stange abzustreifende Hopfen leichter zu Hause zu tragen sey, theils damit er an der Luft erst etwas abwelke, und nachher auf dem Boden geschwinder trockne. Am Nachmittage wird die Stange aufgezogen; der um dieselbe hergeschlungene Hopfen nach oben zu von derselben abgestreifet; dann zu Hause getragen, abgepflückt, und in einen Küben geworfen; und wenn alles am Tage eingebrachte abgepflückt ist, aus dem Küben auf den Boden getragen, daselbst ausgebreitet, und getrocknet; un zu dem Ende täglich mit einer Harke umgewandt. Kommen Tage, wo sehr viele Stangen aufgezogen werden, so wird dafür geforget, daß alles heute zu Hause gebrachte, binnen der folgenden Nacht abgepflückt, und auf dem Boden ausgebreitet werden, weil sonst der Hopfen roth wird, zu dampfen und sich zu brennen anfängt, und dann von den Hopfenfahrern nicht gern gekauft wird. Die Ranken, von denen der Hopfen abgepflückt ist, werden auf die Zäune gehangen, und getrocknet; dann zusammengebunden, und auf einen Boden gelegt; und nachher im Winter, wie Kohlstrünke gehacket, dem Vieh unter das Futter gegeben. In den folgenden Tagen wird der Hopfen so lange alle Tage durchgegangen, und die reifen Stöcke abgeschnitten, bis aller Hopfen eingesammlet ist. Auf dem Boden gießen sie denselben anfangs nicht höher, als höchstens 1 Fuß hoch, und wenden ihn vorerst täglich um, damit er sich nicht brenne. Wenn er nach und nach im-

mer

mer mehr trocken wird, wird er immer dicker auf einander gelegt; und zuletzt, wenn er völlig trocken ist, in Haufen zusammengefeget; und entweder wenn man Geld nöthig hat, sogleich verkauft, oder auf Hofnung theurer Preise einige Jahre liegen gelassen, da er denn aber auch nach und nach kleiner wird. Die Stangen, von denen der Hopfen abgestreift ist, werden auf einen Haufen gelegt, und bleiben so liegen, bis sie im folgenden Frühjahre wieder gebraucht werden. Die $1\frac{1}{2}$ Fuß langen Ende der Ranken aber bleiben bis ins folgende Frühjahr so sitzen, und werden alsdenn erst abgeputzt.

Diejenigen Stöcke, welche gut tragen, bleiben lange Jahre nach einander stehen. Wenn sie aber vom Wasser verdorben werden, oder einige Jahre nach einander vom Mehlthau Schaden leiden, und nicht gut mehr tragen, werden sie im folgenden Frühjahre aufgegraben, und mit einer Axt heraus gehauen; und an dieselbe Stelle auf die zuvor angezeigte Art mit neuen Keimen gut tragender Stöcke, deren Nebenzweige zuvor sorgfältig abgeputzt werden, besetzt.

Die alten Stöcke breiten sich oft sehr weit aus. Auf diesen Fall machen sie aus einem Stocke oft 3 bis 4 Stöcke, deren jede etwa 1 Elle weit von dem andern entfernt ist. Sie setzen dann jedes-

desmal bey vier gute Keime eine Stange; und binden jede vier Keimen an ihre besondere von der andern 2 Fuß weit entfernte Stange.

Die großen Zwischenräume zwischen den 8, 10 bis 12 Fuß von einander entfernten Stöcken bepflanzen sie mit Gartenfrüchten. Und zwar zwischen die am weitesten von einander entfernten Stöcke, Cartoffeln, Vitsbohnen, und lange gelbe Wurzeln; und zwischen die, welche höchstens 8 Fuß von einander entfernt sind, pflanzen sie große Gartenbohnen und braunen Kohl, weil diese auch bey wenigerer freyer Luft gut gerathen. Und alle diese Gartenfrüchte pflanzen sie in dem ganzen Zwischenraume herum bis an die den Hopfenstock umgebenden Erdhaufen.

Das Erdreich, in welchem sie den Hopfen auf die jetzt angezeigte Art mit großem Vortheil bauen, ist ein schwarzes mit Sande vermischtes Erdreich.

Andere, welche zwischen dem Hopfen keine Gartenfrüchte bauen, geben ihm ein besonderes Beet im Garten, und legen die Stöcke in einer Entfernung von 4 Fuß.

Da das, was ich gesagt, für diejenigen, die einen kleinen Theil des Gartens zu eigener häußlicher Consumtion mit Hopfen besetzen wollen, hinreichend ist, so breche ich hier ab, und verweise

weise diejenigen, welche mehr davon zu wissen begehren, auf folgende Bücher: 1) Reichards Land- und Gartenschatz, Th. 6. S. 1-44. 2) Millers Gärtnerlexicon, 1750. Fol. unter dem Artikel: Lupulus, S. 535-542. 3) Dasselbe, 1772 in Quart. Th. 2. unter eben dem Artikel, S. 847-860. 4) Allgemeine Haushaltungs- und Landwissenschaft, Th. 3. S. 1-72. 5) Grotjans *Calend. perpet.* Th. 4. S. 301-336.

LVII. Eberraute, Eboritte *).

Man gibt ihr eine sonst nicht zu nutzende Stelle, auf welcher sie viele Jahre stehen kann. Um sie zuerst zu erlangen, kann man nach geendigtem Winter ehe sie aufs neue ihr Laub treibt, Zweige von ihr abnehmen, und diese in ein schattiges Beet stecken, wo sie bey unterhalter Befeuchtung Wurzel schlagen; oder man kann um diese Zeit einen alten Stock aufnehmen und zertheilen, oder von den alten dicken Stauden einen Theil Reiser abbeugen, und diese mit ihren Wur-

*) Artemisia Abrotanum, *Linn.* Abrotanum mas angustifolium majus, C. B. Eberraute.

Wurzeln herausheben. Im Winter verlieret sie ihre Blätter, treibt aber im Frühjahre neue Blätter und junge Zweige, von welchen man, um ihren Geruch zu nutzen, täglich, so viel man will, abbrechen kann. Sie erfordert nicht die mindeste Wartung. Oft aber wird sie von grünen Läusen überzogen, und dann kann man sie zum Geruche nicht nutzen.

II.

Versuch einer Anweisung,

wie ein jeder Hausvater die benöthigten Gartensämereyen, ohne viele Mühe, und zugleich so ziehen könne, daß sie nicht ausarten.

Ich unternehme jetzt einen Versuch, von welchem ich vermuthe, daß ihn einige, denen das zwiefache Geschlecht der Pflanzen noch unbekannt, oder wenigstens wegen ihnen noch mangelnder Kenntnisse unbegreiflich ist, bey dem ersten Anblicke für eben eine solche ökonomische Aufschneiderey halten werden, als wenn Holyck in seinem Gartenbuche, S. 182. lehret, man könne innerhalb zwey bis drey Stunden eßbaren Portulac und Salad aus dem Saamen hervorbringen. Ich verspreche aber, daß man meine Anweisung, wenn man dieselbe genau zu befolgen belieben wird, völlig gegründet finden soll, und schreite ohne weitere Umschweifung zur Abhandlung selbst.

§. 1. will ich, weil dieser Versuch auch solche Leser haben wird, welche von der Erziehung der Sämereyen noch gar keine Begriffe haben, zeigen, wie man die Sämereyen ziehen und aufnehmen müsse.

§. 2. will ich zeigen, wie die Sämereyen, welche man gezogen hat, am besten erhalten werden können.

§. 3. will ich ein Mittel angeben, durch welches man die Ausartung der Sämereyen lange aufhalten kann.

§. 4. will ich lehren, wie man die Ausartung der Sämereyen gänzlich verhüten könne.

§. 5. will ich einen Vorschlag thun, wie man die Erziehung der Sämereyen vertheilen müsse, wenn man die Ausartung derselben verhüten, stets einen Vorrath von noch aufgebenden Sämereyen haben, und gleichwol in jedem Jahre nur so wenig verschiedene Arten ziehen will, als es möglich ist. Und zuletzt

§. 6. von der Dauer der Gartensämereyen, der Art, sie zu probiren, und der Zeit ihres Hervorkeimens reden.

II.

Versuch einer Anweisung

wie ein jeder Hausvater die benöthigten Gartensämereyen, ohne viele Mühe, und zugleich so ziehen könne, daß sie nicht ausarten.

§. 1.

Wie man die Sämereyen erziehen, und aufnehmen müsse.

Ich werde dieses nicht lehrreicher zeigen können, als wenn ich mir in Gedanken einen Leser vorstelle, dem von diesem Gegenstande noch gar nichts bekannt ist; der also auch nicht weiß, welche Gartenpflanze Saamen trage, oder nicht trage, welche durch Saamen, oder welche durch Zer-

theilung der alten Stöcke vermehret werde; und welche jährig, zweyjährig, oder perennirend sey. In dieser Absicht will ich alle die Pflanzen und Kräuter stückweise durchgehen, zu deren Erziehung und Wartung ich in den Briefen über die Bestellung eines Küchengartens sowol, als in dieser Fortsetzung, oder dem 2ten Theile derselben, eine Anleitung gegeben habe. Und damit ich theils selbst nichts übergehe, theils der Leser, wenn er sich aus diesem Unterrichte Raths erholen will, sich nicht mit einem mühsamen Nachschlagen in dem Register zu bemühen gebrauche, so will ich nach dem Alphabet gehen. Es verstehet sich dabey von selbst, daß man eine jede Pflanze unter dem Hauptnamen suchen müsse, unter welchem ich, weil er in meinem Vaterlande der gebräuchlichste ist, von ihr gehandelt habe, und daß sich also diejenigen, bey denen eine Pflanze einen ganz andern Namen hat, (z. E. Möhren anstatt gelbe Wurzeln, Frühmöhren anstatt Carotten, Wegwart anstatt Cichorienwurzel, Bindsalade anstatt Sommerendivien,) so lange ihnen meine väterländischen Benennungen derselben noch nicht geläufig sind, aus dem Register Raths erholen müssen. Denn wenn ich alle in andern Gegenden, oder wenigstens in den Gartenbüchern, vorkommende Namen, z. E. Hirnkraut statt Basilike, Quendel anstatt Thymian u. d. gl. in das gegenwärtige alphabetische Verzeichniß bringen würde, würde ich eine überflüssige und das Buch ohne Noth weitläuftig

läuftig wachende Arbeit thun. Das wird jedoch nicht vielen Raum wegnehmen, wenn ich jeder Pflanze ihren botanischen Namen nach dem System des Ritters Linné beyfüge, und zugleich ihr Vaterland, in welchem sie wild wächset, hinzusetze. Nun zur Sache.

Anis, Pimpinella Anisium, *Linn.* Habitat in Aegypto. Ein jähriges Gewächs. Etwa im August werden seine Saamenkörner braun, und die Saamenstengel gelb. Dann wird er, ohne erst abzuwarten, daß alle Körner braun werden, aufgezogen, oder abgeschnitten; und einzeln, damit sich die Stengel nicht auf einander lagern, wovon sonst der Saamen schwarz werden und verderben würde, unter ein Obdach gestellet. Wenn nachher alles völlig trocken ist, wird der Saamen an einem sonnenreichen Tage ausgedroschen, und von Spreu und Staube gereiniget. Zur künftigen Aussaat nimmt man einen Theil der schwersten und größten Körner vorab.

Artischocke, Cynara Scolymus, *Linn.* Habitat in Galliae Narbonensis, Italiae, Siciliae agris. Eine perennirende Pflanze. Obgleich die ersten schon im Julius eßbaren Früchte derselben, wenn man sie nicht zeitig genug zur Speise abschneidet, würklich blühen, so bringen sie doch in Deutschland keinen reifen Samen.

Basilike, Küchen-, Ocimum Basilicum, *Linn.* Habitat in India, Persia. Eine jährige Pflanze. Die Pflanzen, von welchen man

Saamen aufnehmen will, dürfen nicht verpflanzt, sondern müssen auf einem an einer Mauer oder Planke gelegenen warmen und vollen Sonnenschein genießenden Beete, ohnverpflanzt 1 Fuß weit stehen bleiben, dürfen auch keiner Blätter und keiner Zweige beraubt werden. Wenn man, nachdem die Blüthen der Hauptzweige abgefallen sind, nachher gewahr wird, daß einige Körner eine braune Farbe angenommen haben, so wird entweder der einzelne Zweig, an welchem sich diese finden, oder die ganze Pflanze sanft abgeschnitten, in eine Schachtel gelegt, und auf ein luftiges Zimmer ans Fenster gesetzt, damit das übrige nachreife. Wenn alles ganz dürre und trocken geworden, kann der Saamen aus den Kapseln ausgemacht werden. Er wird jedoch in Deutschland im freyen Lande nicht allezeit reif, wenigstens gehöret ein warmer May dazu, damit der Wachsthum und die Blüthe nicht aufgehalten werde. Auf einem Mistbeete aber gibt er schon gegen den September reifen Saamen.

Bete, Beta vulgaris Cicla, *Linn.* Forte à Beta maritima, *Linn.* quae habitat in Angliae, Belgii littoribus maris, in exoticis, prognata. Eine zweyjährige Pflanze. Sie trägt im ersten Jahre keinen Saamen. Von den durchwinterten Pflanzen setzt man im April, auch bey guter Witterung noch wohl zeitiger, einige $1\frac{1}{2}$ Fuß aus einander zur Saat; bindet die in die Höhe gehenden, und oft fast Man-

nes

nes hoch werdenden Saamenstengel derselben an Pfäle; schneidet die Stengel, wenn gegen den Herbst die frey sitzenden Saamenkörner gelb oder bräunlich und hart zu werden anfangen, ab; bindet sie zusammen, hänget sie auf einem luftigen Boden auf, damit der Saamen nachreife; und klopfet, wenn alles völlig hart und trocken, den Saamen bey recht trockner Witterung ab.

Blumenkohl, Brassica oleracea Botrytis, *Linn.* Brassicae Species *oleracea*, habitat in maritimis Angliae. Ist eine jährige Pflanze, und bringt in den wärmern Ländern in eben dem Sommer, in welchem er gesäet worden, seinen Saamen. Dieser hat daher in dem kältern Deutschland bisher nicht anders gezogen werden können, als von solchen Pflanzen, welche frühzeitig auf ein Mistbeet gesäet, und auf demselben unverpflanzt 2 Fuß aus einander stehen geblieben sind. Wer ihn aber als einen Winterkohl ziehet, kann davon jährlich im Julius und August reifen Saamen haben. Eine besondere Anweisung dazu findet man Num. V.

Bohne, große Garten-, Vicia Faba, (& quidem major,) *Linn.* Habitat in Aegypto. So bald im August unten an dem Stengel einige Schoten schwarz werden, müssen die Saamenstengel ausgezogen, und entweder wie Korn, in kleine Bunde zusammengebunden, und gegen einander gerichtet werden; oder, wenn man nur wenig hat, an einem Zaune oder Gebäude auf-

aufgerichtet, einzeln hergestellet werden, damit sie nachreifen. Wenn nachher alle Schoten völlig schwarz, und, gleich dem Pergamente, hart geworden sind, werden sie nach Hause geschaffet, und nach Belieben ausgedroschen, oder ausgeläufert.

Borage, Borrago officinalis, *Linn.* Habitat hodie in Normannia ad Colbeck & alibi in Europa, venit olim ex Aleppo. Eine jährige sich auch stets freywillig aussäende Pflanze. Mit dem Aufnehmen ihres Saamens hat man, wie mit der Bohnenkölle zu verfahren

Braunkohl, Braffica oleracea viridis, & laciniata, & Selenesia, *Linn.* Ein zweyjähriges Gartengewächs. Zum Saamen setzt man nach dem Winter, so bald die Erde offen ist, die Strünke des im vorigen Jahr am ersten gesäet gewesenen Kohls; und zwar solche, deren Herz im Winter zur Speise abgenommen, damit sie viel Nebensprossen, und also viel Saamenstengel treiben, folglich mehr Saamen geben. Man pflanzt diese entweder ordentlich 1 Fuß von einander; oder man setzt sie reihenweise einen an dem andern heraus; oder man läßt sie so wie sie im vorigen Jahr verpflanzt gewesen, unverpflanzt stehen; und umschließt das Saamenbeet mit Stangen oder Matten, damit sie nicht umherfallen. Sie blühen um die Mitte des April. Im Julius, so bald einige Schoten gelb werden, und man bey Oefnung

eini-

einiger derselben braune Körner gewahr wird, zie-
het man die Saamenstengel aus; bindet sie in klei-
ne Bündel; setzt sie zum Nachreifen unter ein
luftiges Obdach; und drischet den Saamen aus,
wenn alles völlig trocken geworden ist.

Broccoli, eine Varietät des Brassica olera-
cea Botrytis, *Linn.* und ein jähriges Gewächs,
dessen Saamen aus Italien kömmt, weil er in
Deutschland nicht reif wird. Vielleicht könnte der
Saamen bey uns eben so gezogen werden, wie
der Blumenkohlsaamen von Winterblumenkohle.

Canadensischer Kohl, Brassica Canaden-
sis maxima, *vulgo*, vermuthlich eine Abart des
Brassica oleracea capitata, *Linn.* Der Saa-
men wird, wie brauner Kohlsaame gezogen.

Canariensaamen, Phalaris Canariensis,
Linn. Ein jähriges Gewächs. So bald im
August die Saamenkörner gelb werden, und die
Wurzel abgestorben ist, welches man an der gel-
ben Farbe der Saamenstengel erkennet, werden
diese, ehe der Saamen ein Raub der Vögel wird,
wie Korn, über der Erde abgeschnitten; in kleine
Bündel zusammengebunden; unter ein luftiges
Obdach zum Nachreifen gebracht; und wenn
alles völlig trocken, bey guter Witterung aus-
gedroschen.

Cardone, Cynara Cardunculus, *Linn.*
Habitat in Creta, blühet in Deutschland zwar,
bringt daselbst aber keinen reifen Saamen.

Ca-

Carotte, gelbe Wurzel, Daucus Carota, *Linn.* Habitat in Europae campis exaridis. Ein zweyjähriges Wurzelgewächs. Zum Saamen sucht man beym Ausgraben derselben im Herbste solches aus, die etwa 1 Zoll dick, gerade gewachsen sind, und keine Nebenzacken haben. Man schneidet ihnen das Kraut 1 Zoll hoch über der Krone ab; und pflanzt sie entweder, wenn der Boden des Garten trocken genug ist, und man vor Mäusen sicher ist, sogleich im Herbste auf ein besonderes Saamenbeet, 1 Fuß aus einander, in ein vermittelst eines Pflanzenstockes gemachtes Loch, so tief, daß die Krone etwa 1 Zoll hoch mit Erde bedeckt wird, oder man verwahret die zur Saat ausgelesenen in einem Keller im Sande, und setzt sie im März so in die Erde, daß das Herz mit derselben gleich stehe. Wenn sie zum Saamen in die Höhe gehen, bindet man sie, wenn sie in einer Reihe stehen, an Stäbe, oder die ganze Reihe an eine Stange; oder, wenn man ein ganzes Beet damit besetzt hat, umziehet man solches mit Stangen und Matten, damit sie nicht umfallen. Im Junius blühen sie. Nach der Blüthe pflegen die Insecten die Saamendolde zusammen zu spinnen; man muß also bisweilen darnach sehen, und die zusammengezogenen mit den Fingern wieder auseinander beugen. Im August fangen die Dolden, welche zuerst geblühet haben, und die größten sind, an, eine bräunliche Farbe anzunehmen. So bald man diese gewahr

wird,

wird, muß man sie abschneiden; und damit man mehrere zusammenbinden könne, den Stiel daran so lang lassen als es die nächste Dolde verstattet. Würde man warten, bis alle rauhe Körner der ganzen Dolde braun geworden, so würde der zuerst braun gewordene Saamen längst verdorben seyn, wenigstens bey nasser Witterung. Mit dem Abschneiden der Dolden fähret man so lange fort, bis sie nach und nach, so wie sie reif werden, alle eingesammlet sind, welches gemeiniglich bis in den September hinein dauret. Zum Nachtrocknen hänget man die Bündel auf einen luftigen Boden, oder einwärts in ein luftiges Fenster; und reibet, wenn alles ganz dürre geworden, den Saamen aus.

Cartoffeln, Solanum tuberosum, *Linn.* Habitat in Peru, innotuit 1590. Könnten zwar, wie im Hannöver. Magaz. 1774. von einem Gartenfreunde im Braunschweigischen aus angestellten Versuchen gezeiget wurde, aus dem Saamen gezogen werden, sind aber aus ihren Knollen bequemer und leichter zu ziehen.

Champignons Erdschwämme, Fungi esculenti pileolo lato, orbiculari, candicante, C. B. Noch hat man an ihnen den Saamen nicht entdecken können.

Choux verds de Provence, vermuthlich eine Abart der Brassica oleracea capitata, *Linn.* Der Saamen wird wie Braunkohlsaamen gezogen.

Cichorienwurzel, das durch die Cultur veredelte Cichorium Intybus, *Linn.* Habibitat in Europa ad margines agrorum, viarnmque. Man lieset entweder im Herbste schon einige fein gerade gewachsene zur Saat aus, und verwahret sie entweder im Winter im Keller, wie andere Wurzelgewächse; oder man pflanzt sie sofort auf die Stelle, auf welcher sie im folgenden Sommer Saamen tragen sollen; oder man lässet sie 1½ Fuß von einander auf ihrem Beete stehen, und sie im folgenden Frühjahr entweder unverpflanzt in Saamen gehen; oder man verpflanzt sie im März und *April* 1½ bis 2 Fuß weit auf ein besonderes Beet zur Saat. Die einzeln zur Saat stehenden müssen, wenn sie in die Höhe gehen, an Pfäle gebunden werden. Hat man aber ein ganzes Beet zur Saat stehen, so ists genug, dasselbe an allen vier Seiten 2 bis 3 Fuß hoch über der Erde mit Stangen zu verwahren, damit sie nicht um und in den Weg fallen. Im Julius blühen sie mit blauen Blüthen. Ohngefähr sechs Wochen nachher fängt der Saamen an, nach und nach reif zu werden. So oft man denn an den zwischen den Stengeln und Blättern sitzenden Saamenbehältnissen reife Körner bemerkt, muß solcher Stengel so fort abgeschnitten, und unter ein luftiges Obdach zum Nachreifen gebracht werden; und damit muß man fortfahren, bis der Saamen auch an allen Nebenstengeln reif wird. Wenn alles ganz trocken ist, wird der Saamen aus-

geklopfet. Wollte man erst die ganze Staude im Garten reif werden lassen, so würde der Saamen theils ausfallen, theils ein Raub der Vögel werden.

Citrulle, Angurie, Cucurbita Citrullus, *Linn.* habitans in Apulia, Calabria, Sicilia, eine jährige Pflanze. Mit der Reinigung ihrer Kerne verfährt man, wie bey den Kürbissen.

Dill, Anethum graveolens, *Linn.* habitat inter Lusitaniae & Hispaniae segetes. Ein jähriges Gewächs, kömmt von dem ausgefallenen Saamen im folgenden Jahre in Ueberfluß hervor. Wenn man den Saamen aber aufnehmen will, muß man gegen den August eine Dolde nach der andern, so wie ihre Saamenkörner braun zu werden beginnen, ausschneiden, ehe sich die jesdesmal an einander sitzenden zwey platten Saamenkörner theilen, und abfallen. Die abgeschnittenen Dolden bindet man an ihren etwa 1 Fuß langen Stengeln in kleine Bündel zusammen, und läßt sie unter einem trocknen Obdache, oder in einer Fensterbank nachreifen. Wenn alles trocken ist, kann man die von einander spaltenden Saamenkörner von den Stengeln abreiben.

Dotter, Myagrum sativum, *Linn.* eine jährige Pflanze. Wenn die Saamenschoten um die Mitte des Julius trocken zu werden, und die Körner eine gelbrothe Farbe anzunehmen beginnen, wird er abgeschnitten, und in Schwe-

den gelegt; bisweilen umgekehret; wenn alles trocken, zusammen geharket; in einem großen Tuche nach Hause geschaffet; ausgedroschen, und dann auf einem Boden luftig hingelegt, damit er recht trocken werde.

Dragon, Artemisia Dracunculus, *Linn.* habitat in Sibiria, Tataria. Ein perennirendes Suppenkraut, wird durch Zertheilung der alten Stöcke vermehret, und bringt in Deutschland keinen reifen Saamen, ob es gleich im August blühet.

Eboritte, Artemisia Abrotanum, *Linn.* habitans in Syriae, Galatiae, Cappadociae, Italiae, Monspelii montibus apricis, ein perennirender Strauch, trägt in Deutschland keinen Saamen, und wird nur durch Zertheilung der alten Stöcke vermehret.

Englischer Spinad, Franz. la Patience: Rumex Patientia *Linn.* habitans in Italia, ein säuerliches perennirendes Spinadkraut, kann durch Zertheilung der alten Stöcke, und durch Saamen vermehret werden. Wenn gegen den August die runden Blätterchen, zwischen welchen die dreyeckichten röthlichen glänzenden Saamenkörner liegen, anfangen braunroth, und einige Körner in ihnen braun zu werden, werden die Stengel abgeschnitten, in Bündel gebunden, und zum Nachreifen unter ein Obdach gebracht; und wenn alles trocken, der Saamen herausgerieben.

Die

Die aus dem Saamen gezogenen Pflanzen bringen im ersten Sommer keinen Saamen.

Erbsen, Pisum sativum, *Linn.* habitans in Europae agris, werden, so bald ihre Blätter und Schoten gelb werden, aufgezogen, auf Planken, Stackette oder Zäune zum Nachreifen gehänget, und, wenn alles trocken, entweder ausgedroschen; oder die Schoten einzeln abgepflückt, und ausgeläufert. Im kleinen kann man alle gelbgewordenen Schoten auf dem Beete einzeln abpflücken, und in ein luftiges Zimmer zum Nachreifen legen.

Erdäpfel, Helianthus tuberosus. *Linn.* habitans in Brasilia, blühen in Deutschland erst im September, oft noch später, oft gar nicht, und bringen also keinen reifen Saamen, werden also bloß durch ihre Knollen vermehret.

Erdbeeren, Fragaria vesca pratensis *Linn.* habitans in Europae borealis sterilibus, duris, apricis, werden durch Zertheilung der alten Stöcke vermehret. Wer sie aber aus Neubegierde aus dem Saamen erziehen will, wasche die reifen Erdbeeren, damit die in den Grübchen der Beeren sitzenden kleinen Saamenkörner zu Grunde fallen; und gieße diese sofort über ein dazu zubereitetes und festgetretenes Beet her, ohne den Saamen einzuharken, weil er sonst zu tief fällt, und nicht aufgehen kann.

Erdkastanie, Bunium Bulbocastanum, *Linn.* habitans in Germaniae, Angliae, Gal-

Galliae saxosis, eine zweyjährige Pflanze. Der in ihren Dolden wachsende kleine längliche, glatte, auf einer Seite erhabene, auf der andern aber platte, zuweilen auch gestreifte Saamen wird in England, in den Wäldern und auf den Weiden, im Julius reif. Vermuthlich muß eine jede Dolde abgenommen werden, so bald man einige reif werdende Saamen bemerket, und dann zum abtrocknen auf ein luftiges Zimmer zum Nachreifen gelegt werden.

Erdnüsse, Lathyrus tuberosus, *Linn.* habitans inter Belgii, Genevae, Tatariae segetes*) blühen zwar vom Junius an, bringen aber selten Saamen, und werden durch ihre Knollen vermehret.

Fenchel, Anethum Foeniculum, *Linn.* habitans in Narbonae, Aremoriae, Maderae rupibus cretaceis, eine zweyjährige Pflanze, bringt, nachdem er nach der Erziehung aus dem Saamen 2 Fuß weit verpflanzt worden, auf eben derselben Stelle im folgenden Jahre, Saamen. Im August fangen die Dolden nach und nach an, ihre Farbe zu verändern, und der Saamen reif zu werden; und dann werden diese nach und nach, wie bey dem Dill gezeiget worden, abgenommen.

Gre-

*) Im Hausvater Th. 3. S. 866. werden sie Erdmäuse genannt, von Elsholz aber knolligte Platterbsen, Erdeicheln.

Grevinne, Plantago Coronopus, *Linn.* habitans in Europae glareosis, ein jähriges Saladkraut, säet sich zwar selbst aus. Wer jedoch Saamen davon verlanget, schneidet im August die nackten Saamenstengel ab, wenn Stengel und Kapseln braun zu werden beginnen, und läßt sie in einem Gefäß oder auf Leinen nachreifen. Wenn alles trocken, streifet man die Kapseln ab, da denn die obere Hälfte sich von der untern theilet, und der Saamen heraus fällt.

Gurken, Cucumis flexuosus, *Linn.* habitans in India, Schlangengurken, Cucumis sativus, *Linn.* gemeine Gurken. Man liesst unter den im September und October auf den Gurkenbeeten liegenden schon ganz gelb gewordenen die glättesten und schönsten von der Sorte aus, welche man bauet; legt dieselben auf eine Bank, oder Brett unter freyem Himmel, bis sie etwas weich werden; thut nachher die Kerne heraus; reiniget diese vermittelst eines in Wasser zu setzenden Siebes von dem sie umgebenden Schleime; läßt sie auf einen Zimmer in der Zugluft abtrocknen; und rühret sie während des Abtrocknens mit den Fingern oft um, damit sie nicht an einander kleben. Wie man sie im Großen vermittelst einer Gährung so reinigen könne, daß die Kerne zugleich sehr ansehnlich werden, lehret Reichart im L. u. G. Sch. Th. 4. S. 165.

Haferwurzel, Tragopogon porrifolium, *Linn.* Eine zweyjährige Pflanze. Man lässet zur Saat entweder auf jeden ½ Fuß eine stehen, oder pflanzt von den im Winter in der Erde gebliebenen im März einige ½ Fuß weit besonders zur Saat, und verwahret ihre Saamenstengel gegen daß Umfallen. Im Julius und August wird der Saamen reif. Auf jedem Saamenkorne sitzt, wie auf dem reif werdenden Saladsaamen, eine jedoch nach Proportion größere weiße Wolle. So oft sich nun den Tag über eine Saamenkapsel öfnet, muß sie so fort, ehe der Wind den die Größe eines Haferkornes habenden Saamen wegführet, abgenommen werden. Wenn man dann die Wolle so gleich davon reibet, ist der Saamen sofort rein. Die dünnern eine etwas weiße Farbe habenden, und sich von den guten leicht unterscheidenden untauglichen Körner, deren sich fast in jeder Saamenkapsel einige finden, und welche die Saamenhändler, um ein desto größeres Gewicht zu bekommen, nicht absondern, mag man dann sofort wegwerfen.

Hanf, Cannabis sativa, *Linn.* habitans in India. Wenn man ihn nicht um seiner Stengel, sondern um des Saamens willen säet, so giebt man jeder Pflanze etwa 9 Zoll Raum; reißet die Staub von sich gebenden nicht eher, als gegen den September aus, wenn sie das Geschäfte der Befruchtung erst völlig vollendet haben; und verfähret mit dem Ausnehmen seines Saamens

eben

eben so, wie bey dem Spinad gezeiget ist. Man schneidet ihn nemlich, wenn die Saamenkörner im August ihre grüne Farbe verändern, und hart werden, und also reif sind, über der Erde ab; bindet ihn in kleine Bündel; läßt ihn in diesen in freyer Luft nachreifen; bringt ihn nachher unter ein Obdach; und wenn alles trocken, drischet man ihn aus. Zur neuen Aussaat nimmt man die schwersten Körner.

Hirse, Panicum miliaceum, *Linn.* habitans in India. Ein jähriges Gewächs. Im August fangen die Saamenbüschel an, reif zu werden. So bald einer derselben gelb und die Körner hart zu werden beginnen, wird er, ehe der Saamen ausfällt, abgeschnitten; und die jedesmal abgeschnittenen Büschel an ihren Stielen zusammen gebunden, und auf ein luftiges Zimmer zum Nachreifen gelegt. Und damit fähret man fort, bis alle Büschel reif sind. Wenn alles trocken, reibet man den Saamen aus.

Hopfen, Humulus Lupulus, *Linn.* habitans in Europae sepibus & ad radices montium, ein perennirendes Gewächs, wird zwar gewöhnlich durch Senker vermehret. Wer aber Saamen davon verlanget, kann ihn aus dem Augusthopfen, im August, von spätem Hopfen aber gegen Ende des September, wenn die Köpfe gelb werden, ausreiben.

Jesuitenthee, Chenopodium ambrosioides, *Linn.* habitans in Mexico, Lusitania, ein jährige Pflanze, welche sich von dem ausgefallenen Saamen freywillig besaamet, blühet im Jun. und Jul. in nackten lockern Aehren, welche in viele Theile abgetheilet sind. Der Saamen wird im September reif; und ist einzusammlen, ehe die fünfeckigen Kapseln die rundlich niedergedruckten kleinen Körner fallen lassen.

Indianische Kresse, Tropaeolum minus, *Linn.* habitans in Peru, ein jähriges Gewächs. Vom August an muß man nach und nach so viele der freywillig abfallenden Saamenkörner, ehe sie an der Erde verderben, aufliesen, als man verlangt. Man kann aber auch die völlig reifen Körner, deren gemeiniglich drey beysammen sitzen, und die Größe einer Zuckererbse haben, ehe sie wirklich abfallen, abnehmen.

Johannislauch, Allium Schoenoprasum, (& quidem majus) *Linn.* Porrum Gethicum, *Gesn.* trägt in Deutschland keinen Saamen, und wird nur durch seine Zwiebeln vermehret.

Kichern, Cicer arietinum, *Linn.* habitans inter Hispaniae, Italie, Orientis segetes, eine jährige Pflanze, werden eben so aufgenommen, wie Erbsen.

Klee, Spanischer, Trifolium pratense, *Linn.* habitans in Europae graminosis. Herr Reichart gibt in seinem l. u. G. Sch. Th. 5.

S. 214. folgende Anweisung, Saamen davon aufzunehmen: „Man läßt einen Fleck, ohne daß „man solchen abmähet, so lange stehen, bis die „Körner in den Köpfen hart sind, und braun wer„den. Wenn man dieses findet, so schneidet man „das Stroh samt den Kolpen ab, und legt es „fein dünne auf einen luftigen Boden. Ist nun „der Saamen recht dürre und trocken, so klopft „man ihn aus, und bringt ihn ins Reine. Die„ser Saamen bleibt zum Aufgehen 4 Jahre gut."

Knoblauch, Allium sativum, *Linn.* habitans in Sicilia, bringt in Deutschland keinen Saamen, und wird nur durch seine Zwiebeln vermehret.

Kohl von Anjou, vermuthlich eine Abart des Brassica oleracea capitata, *Linn.* der Saamen wird wie brauner Kohlsaame gezogen.

Kohlrabi über der Erde, Brassica oleracea Gongylodes, *Linn.* Man sucht im Herbst die rundesten Kugeln, und zwar von mittelmäßiger Größe aus; nimmt um die Kugel alle Blätter, wenn sie solche nicht bereits selbst abgeworfen haben, ganz glatt weg; schneidet die Blätter über dem Herzen weg, und läßt ihnen nur die Herzblätter; verwahret sie im Winter gegen das Erfrieren und Verfaulen und zu starke Auswachsen in einem Keller, oder in einer Kammer; setzt sie etwa um den Anfang des April, 2 Fuß aus einander, so tief in die Erde, daß bloß die Kugel hervorstehet; befestigt sie, wenn sie zum Saamen in die

Höhe gehen, an Stäben; schneidet, wenn die Stengel und Schoten gelb, und einige Körner braun zu werden beginnen, welches zu Anfange des August zu geschehen pflegt, die Saamenstengel ab, läßt sie an einer Wand aufgehängt, oder auf einen luftigen Boden gesetzt, nachreifen; und klopfet, wenn alles trocken, den Saamen aus.

Kohlrabi unter der Erde, Kohlrüben, Steckrüben, Brassica oleracea Napobassica, *Linn.* läßt man entweder, wenn der Garten eine nicht zu nasse Lage hat, im Garten, und auf jeden $1\frac{1}{2}$ oder 2 Fuß eine zur Saat stehen; oder, noch besser, um nicht vielleicht zackige und untaugliche zur Saat zu haben, man nimmt sie im October auf; sucht einige der glattesten und die wenigsten Zacken habenden zur Saat aus; schneidet das Kraut über dem Herzen so ab, daß die Herzblätter bleiben; bringt sie im Hause durch den Winter, so, daß sie nicht zu sehr auswachsen; setzt sie gegen den April in ein dazu gemachtes Loch $1\frac{1}{2}$ bis 2 Fuß weit auseinander, und zwar vorerst etwas tiefer, als die Oberfläche des Beetes ist, damit man, wenn sie in die Höhe treiben, noch etwas Erde an sie bringen könne; verwahret sie nachher, wenn sie [illegible] die Mitte des May anfangen zu blühen, durch beygesetzte Stäbe gegen das Umfallen; ziehet jede Saamenstaude, wenn zu Anfange des Julius die Stengel und Schoten gelb, und die Körner braun zu werden beginnen, auf; hänget sie

zum

zum Nachreifen an die Luft; und klopfet, wenn alles trocken, den Saamen aus.

Körbel, Scandix Cerefolium, *Linn.* habitans in agris & arvis Europae australioris, eine jährige Pflanze, von welcher man zu jeder Jahrszeit, wenn ihre Saamenstengel und Saamenkörner braun oder schwarz zu werden beginnen, Saamen aufnehmen kann. Man schneidet dann so fort, damit nicht der Saamen abfalle, und das Beet aufs neue besaame, die Stengel über der Erde ab; bindet sie in Bündel; läßt sie aufgehangen nachreifen; und wenn alles schwarz und trocken, drischet oder reibet man den Saamen ab.

Krausemünze, Mentha crispa, *Linn.* habitans in Sibiria, eine perennirende Pflanze, welche durch Zertheilung der alten Stöcke vermehret wird. Wer Saamen davon verlanget, schneide im August solche Stengel ab, deren Blüthen verwelket sind, und lasse sie auf Papier in einer Fensterbank nachreifen; beym Ausreiben wird man nachher viele kleine langrunde schwärzliche Körner finden. Verschiebet man das Abschneiden zu lange, so sind die Körner bereits ausgefallen.

Krause Pappel, S. Pappel.

Kresse, Lepidium sativum, *Linn.* braucht nicht besonders zur Saat gesäet werden. Man schneidet die in Reihen gesäete, so lange man sie zur Speise gebrauchen kan. Es bleiben immer Pflanzen übrig, die, wenn sie in Saamen gehen,

eine

eine dickbuschige Reihe ausmachen. Diese verwahret man gegen das Umfallen vermittelst auf beiden Seiten an ihr heraus gebundener Stangen. Wenn im Julius die Stengel und Saamenhülsen weiß, und die Körner in den Kapseln gelb zu werden beginnen, wird alles aufgezogen; in kleine Bündel gebunden; zum Nachreifen an die Luft gehangen; und, wenn alles trocken, der Saamen ausgeklopfet.

Kümmel, Carum Carvi, *Linn.* habitans in Europae borealis pratis, eine zweyjährige Pflanze, wird, wenn die Stengel im Julius gelb und die Körner braun zu werden beginnen, über der Erde abgeschnitten, in Bündel gebunden; zum Nachreifen an die Luft gehangen, und dann ausgedroschen.

Kürbis, Cucurbita Pepo, *Linn.* Von denen, welche in ihrer Art die schönsten sind, reiniget man die Kerne, wenn der Kürbis zur Speise gebraucht wird, und läßt sie abtrocknen.

Lavendel, Lavandula Spica (& quidem angustifolia,) *Linn.* habitans in Europa australi, eine perennirende Pflanze, wird am bequemsten durch Zertheilung der alten Stöcke vermehret. Wer davon aber Saamen verlangt, wird in den Kapseln der im Junius zur Blüthe gekommenen Blumen, im September, oft auch schon zu Anfange des August reifen Saamen finden; und so bald man in der untersten ihre grüne Farbe verloren habenden und welk gewordenen

Kapsel

Kapsel eines Stengels ein schwarzes lang und plattrundes Korn findet, muß der Stengel abgeschnitten, und in eine Fensterbank in ein luftiges Zimmer zum Nachreifen gelegt; und wenn die Kapseln trocken, der schwarze kleine länglich runde Saamen ausgerieben werden. Die noch spät im August blühenden können nicht leicht reifen Saamen mehr geben; und daher mag vermuthlich die fast allgemeine Behauptung*) ihren Ursprung haben, als ob der Lavendelsaamen in Deutschland nicht reif werde, da er doch schon zu Anfange des August reif ist, und von da, bis in die Mitte des September überflüssig gesammlet werden kann.

Linsen, Ervum Lens, *Linn.* habitans inter Galliae segetes, werden, wenn im August die Schoten braun zu werden beginnen, abgeschnitten; an die Sonne zum weitern Austrocknen ausgebreitet hingelegt; und wenn sie völlig trocken, zu Hause gebracht. Wenn sie aber, nachdem sie abgeschnitten sind, naß werden, so springen die Schoten auf; daher sie vor dem Regen in Acht zu nehmen sind.

Löffelkraut, Cochlearia officinalis, *Linn.* habitans in Europae borealis litoribus marinis,

---

*) Z. E. in Reicharts L. u. G. Sch. Th. 4. S. 219. „Der Saamen wird in unsern Landen niemalen „reif. —— —— Man hat nicht Ursach, sich die „Mühe zu geben, solche Erziehung in unserm „Clima zu erzwingen, u. s. w."

rinis, eine zweyjährige Pflanze, blühet im zweyten Frühjahre mit weißen Blumen, und bringt in einer fast runden Kapsel kleine runde braune Saamenkörner. Wenn die Saamenkapseln etwa im Julius anfangen, gelblich zu werden, und einige Körner darin braun gefärbet sind, werden die Pflanzen abgeschnitten; zum Nachreifen unter ein luftiges Obdach gebracht; wenn alles trocken, der Saamen ausgemacht; und entweder sogleich, oder im folgenden April wieder gesäet, weil er zum Aufgehen nicht wohl länger gut bleibt.

Majoran, Origanum Majorana, *Linn.* eine jährige Pflanze, bringt in Deutschland keinen reifen Saamen. Wenn man aber solche Pflanzen desselben, welche seit dem Ende des August nicht geschnitten sind, im October mit voller Erde ausbebet, und sie zur Durchwinterung auf eine Rabatte, welche entweder gar keine, oder doch keine Vormittagssonne hat, setzt; oder, wenn man den Saamen erst um die Mitte des Junius säet, und die Pflanzen nachher sogleich in das Winterquartier pflanzt, und die davon durch den Winter gebrachten, nochher im April auf eine vor einer Planke oder einem Gebäude liegende warme und die volle Sonne habende Rabatte mit voller Erde pflanzt: so treiben sie bald 1 Fuß hohe und zum Theil noch höhere Blüthenstengel, blühen im Junius, und geben im Julius und August reifen Saamen. So bald man in den untern Kapseln eines

eines Stengels braun werdende Körner gewahr wird, wird der ganze Stengel abgeschnitten, zum Nachreifen auf Papier in einer Fensterbank, oder auf Leinen, oder in ein hölzernes Gefäß an die Sonne gelegt, und wenn alles trocken, der Saamen ausgerieben.

Mangoldrübe, eine Spielart der Beta vulgaris rubra, & quidem radice rapae, *Linn.* Beym Ausnehmen derselben im October lieset man zur Saat schöne gerade und glatte von mittelmäßiger Größe aus; lässet diesen nur die kleinern Herzblätter; bringt sie im Hause so durch den Winter, daß sie nicht zu stark auswachsen; setzt sie gegen den April, wenn die stärksten Fröste zu Ende sind, und eine gute Witterung eingetreten ist, $1\frac{1}{2}$ Fuß von einander, so tief in die Erde, daß man, wenn sie in die Höhe gehen, noch etwas Erde an sie anbringen kann; und verfährt nachher damit, wie mit der Beete.

Marrettig, Cochlearia Armoracia, *Linn.* habitans in Europae fossis, & ad rivulos, wird nicht durch Saamen, sondern durch seine Wurzeln vermehret.

Mayrüben, eine Gattung des Brassica Rapa, *Linn.* Die Erziehung ihres Saamens ist bereits in den Brief. über die Bestell. eines Küchengart. 1te besond. Ausg. S. 70. 2te Ausg. S. 78. und 3te Ausg. S. 75. gezeiget. S. auch Rüben. Sie blü-

blühen zu Anfange des May, und zu Ende des Junius wird der Saamen reif.

Melde, Atriplex hortensis, *Linn.* habitans in Tataria, eine jährige Pflanze. Wenn im August die Stengel und Saamenbehälter nach und nach eine gelbe Farbe anzunehmen anfangen, werden sie, ehe der Saamen abfällt, nach und nach abgeschnitten, zusammen gebunden, auf einen luftigen Boden gehangen, und nachher, so viel, als man säen will, abgerieben.

Melisse, Melissa officinalis. *Linn* habitans in montibus Genevensibus, Allobrogicis, Italicis. Obgleich ihr Saamen mit dessen Aufnehmen man, wie mit dem Lavendel- und Saturey-Saamen hat, zu verfahren, an solchen Stöcken, von denen man im Frühjahre nichts abschneidet, und die volle Sonne haben, in Deutschland in sehr warmen Sommern reif wird, so vermehret man dieselbe doch viel bequemer durch Zertheilung der alten Stöcke.

Merrettig S. Marrettig.

Mohn, Papaver somniferum, *Linn.* habitans in Europae australioris ruderatis, eine jährige Pflanze. Wenn seine Köpfe im August weiß und hart werden, schneidet man sie ab; und zwar, weil nicht alle Blumen zugleich geblühet haben, und also auch nicht alle Köpfe auf einmal reif werden, nach und nach; schneidet sie nachher in zwey Theile, und schüttet den Saamen aus.

Pappel, krause, Malva crispa, *Linn.* habitans in Syria, eine jährige Pflanze. Wenn die Saamenkapseln am Ende des Julius und im August gelb zu werden beginnen, werden sie, ehe der Saamen ausfällt, abgestreift, und zum Nachreifen in ein Geschirr gelegt. Der Saamen ist hellbraun, und plattrund, und sitzt in den offenen Kapseln in einem Zirkel herum, fällt also auch von selbst aus, so bald er reif ist.

Pastinacken, Pastinaca sativa, *Linn.* habitans in Europae australioris ruderatis & pascuis, werden, eben wie die Carotten, zur Saat gesetzt. (S. Carotten) Die kleinern Nebenstengel blühen später, als die erstern und größern, und geben also später reifen Saamen. Sobald ein Stengel und sein Saamen eine Strohfarbe anzunehmen anfängt, wird er, ehe sich die zwey jedesmal aufeinander liegenden platten Saamenkörner von einander theilen, abgeschnitten; die jedesmal, so lang als möglich abgeschnittenen Stengel werden zusammengebunden, auf einen luftigen Boden gehangen, und der Saamen, wenn man ihn säen will, abgerieben.

Perlauch, Allium Porrum, (& quidem sectivum,) *Linn.* wird am bequemsten durch seine Zwiebeln vermehret. Wer aber Saamen davon aufnehmen will, schneidet die Saamenstengel, so wie sich etwa im Julius oder August einige Saamenköpfchen zu öfnen anfangen,

nach und nach ab, und legt sie in einem luftigen Zimmer in ein Gefäß, damit der Saamen nicht wegfalle. Nachher reibet man den Saamen bey trockner Witterung aus.

Petersilienkraut, Apium Petroselinum (& quidem vulgo, *Linn.* habitans in Sardinia juxta scaturigines, eine zweyjährige Pflanze. Man läßt im Frühjahre einen Theil der vorigjährigen Petersilie in Saamen gehen; verwahret die Saamenstengel gegen das Umfallen; und schneidet sie, wenn etwa im August einige Körner ihre grüne Farbe in eine braune Farbe zu verwandeln beginnen, hart werden, und sich mit den Fingern leicht abnehmen lassen, über der Erde ab; bindet sie in kleine Bündeln; läßt sie auf einem luftigen Boden nachreifen; und klopft den Saamen nachher ab.

Petersilienwurzeln; Apium Petroselinum, (& quidem maximum,) *Linn.* ein zweyjähriges Wurzelgewächs, werden, eben wie Carotten zur Saat gesetzt, und der Saamen wird, eben wie der Petersilienkraut-Saamen aufgenommen.

Pfefferkraut, breites, Lepidium latifolium, *Linn.* habitans in Galliae, Angliae, umbrosis, succulentis, wird zwar am bequemsten, wie der Merrettig, durch seine Wurzeln vermehret; blühet aber auch vom zweyten Jahre an, nachdem es aus dem Saamen gezogen worden, im Junius und Julius; und giebt gegen

den

den September reifen Saamen. Wenn die Saamenstengel im Herbste ihre grüne Farbe zu verändern anfangen, und sich die länglichen Saamenkörner färben, werden sie abgeschnitten, und auf einen Boden zum Nachreifen gehangen.

Pimpinelle, Poterium Sanguisorba, *Linn.* habitans in Europae australioris asperis, ein perennirendes Saladkraut. Wenn gegen den September seine Saamenknöpfchen braun und dürre zu werden beginnen, werden die Knöpfe nach und nach, ehe der Saamen abfällt, mit den Fingern abgestreifet, auf Papier in eine Fensterbank, oder in ein Gefäß zum Nachreifen gelegt, und wenn alles trocken, der Saamen ausgerieben. Wenn sich die Theile der Knöpfe beym Abstreifen von selbst losgeben, so pflegen die langrunden, zugleich vierkantigen, und zwischen den Kanten mit kurzen Stacheln besetzten, gelbbraunen, ziemlich großen Körner, so gleich in der Hand gereinigt werden zu können. Die aus Saamen gezogenen Pflanzen, bringen vom zweyten Jahre an, Saamen.

Porre, Allium Porrum, (& quidem commune,) *Linn.* ein zweyjähriges Zwiebelgewächs, gibt in Deutschland nicht in einem jeden Jahre, wenigstens in nassen Jahren, keinen reifen Saamen. Wenn jedoch das Beet vollen Sonnenschein hat, und man von den, den Winter über im Lande stehen gebliebenen, Pflanzen einige auf 1 Fuß weit, ohne sie aufs neue zu verpflanzen,

zur Saat stehen lässet, so gehen sie bald in die Höhe, und blühen schon im Junius; und wenn dann eben eine gute Witterung ist, so kann man reifen Saamen zu bekommen hoffen. Man schneidet nachher die Saamenstengel zu Ende des September, auf ein Gerathewohl, über der Erde ab; bindet ihren langen Saamenstengel zusammen; hängt sie zum Nachreifen auf einen Boden; und erwartet, ob man, wenn man die Saamenköpfe bey starken Winterfroste ausreibet, vielen Saamen bekomme. Einige hängen sie in eine Stube, worin eingeheizt wird, und reiben in dieser den Saamen, wenn alles trocken, aus; und sie versichern, daß sie dann meistens hinreichend Saamen bekämen.

Portulac, Portulaca oleracea, *Linn.* habitans in Europa, India, Insulis Ascensionis, America, eine jährige Pflanze. Wenn man im Julius und August, auch noch im September, einige der um die Stengel auf einem Haufen sitzenden grünen Saamenkapfe öfnet, und in diesen schwarz gewordene Körner findet, so schneidet man solche Stengel über der Erde ab, legt sie in ein Gefäß an die Sonne, und wendet sie in demselben täglich um. Der Saamen fällt dann auf den Boden des Gefäßes. Wenn die Stengel und Blätter trocken, reibt man den noch in den Kapseln sitzenden Saamen vollends aus.

Radieß, Raphanus sativus, (& quidem minor,) *Linn.* habitat in China, ein jähriges

riges Gewächs. So oft man beym Aufnehmen einiger derselben zum Verspeisen einige findet, welche bey noch erst ziemlich kleinen Krautblättern, dennoch schon eßbar, und nach der Art, von welcher sie sind, entweder fein rund, oder gerade länglicht, und dabey glänzend, und ohne Nebenwurzeln sind, setzt man diese auf 2 Fuß weit auf ein besonderes Beet in die Erde; gießet sie einige Tage nach einander an, bis sie Wachsthum zeigen; bedecket sie auch wohl einige Tage bey heißer Witterung gegen die Sonne; und bindet sie, wenn sie in die Höhe gehen, an einen Stab. Wenn etwa im August die Stengel und Saamenkapseln ihre bisherige grüne Farbe in eine weiße zu verwandeln beginnen, und man bey Oefnung einer Kapsel röthlich gefärbte Körner findet, wird die ganze Staude aufgezogen, an eine Wand zum Nachtrocknen gehänget, und nachher bis zur Zeit eines starken Frostes auf einem Boden verwahret, und dann der Saamen, welcher sich bey feuchter Witterung nicht gut ausdröschen läßt, ausgeklopfet.

Rapunzel, Valeriana locusta olitoria, *Linn.* habitans in Europae arvis. So bald man im Junius einige abgefallene weiße Saamenkörner unter der Pflanze liegen siehet, schneidet man sie über der Erde ab; läßt den alsdenn noch unreifen Saamen auf einem an die Sonne gelegten Tuche nachreifen; und reibet ihn, wenn alles trocken ist, vollends ab.

Rapunzelwurzel, Rapunzelsellerie, Oenothera biennis, *Linn.* habitans in Virginia, unde 1614. nunc vulgaris Europae, eine zweyjährige Pflanze, blühet mit gelben Blumen, und hat in länglicht runden Kapseln kleine eckigte caffeebraune Saamenkörner. Weil die Blumen nach und nach an den Stengeln hinauf blühen, folglich der Saamen von unten auf, nach und nach reif wird, muß man die Kapseln, ehe sie sich öfnen, und den Saamen ausstreuen, nach und nach abschneiden, und in ein Gefäß legen. Wenn man genug gesammlet hat, und alles trocken ist, schüttet man den Saamen aus den Hülsen der Kapseln heraus, und reiniget ihn. Man muß diese Pflanze mit der Rüberapunzel nicht verwechseln.

Raute, Ruta graveolens, *Linn.* habitans in Europae australis, Alexandriae, Mauritaniae sterilibus, eine perennirende Pflanze. Wenn eine der rundlichsviereckigen Saamenknospen einer Dolde gegen den September ihre grüne Farbe zu verlieren beginnet, und sich in Gestalt eines Sternes öfnet, so haben auch die krummen Saamenkörner in derselben eine schwarze Farbe angenommen, und dann schneidet man die ganze Dolde ab; und, wenn sie in einem luftigen Zimmer vollends trocken geworden sind, und sich alle geöfnet haben, treibt man den Saamen aus. Oft schon zu Anfange des Auguste, wenn die Kapseln fast noch völlig grün sind, sind schon einige Körner braun

braun; und auch dann kan man sie schon abnehmen, und an der Sonne nachreifen lassen.

Rettig, Raphanus sativus, (& quidem major), *Linn.* habitat in China. 1) Sommerrettig. Wenn man davon Saamen ziehen will, muß man, da sie sonst schon gegen den May gesäet werden, den Saamen erst um Johannis säen; die aufgehenden Pflanzen etwa 1 Fuß weit verziehen; einige der im October vorgefundenen besten, und glättesten, ohne Nebenzacken, zur Saat auslesen; diesen die Blätter, bis auf die Herzblätter nach, abschneiden; sie im Hause durch den Winter bringen; sie gegen den April, wenn die stärksten Fröste vorbey sind, auf das Saamenbeet pflanzen; und nachher mit ihnen, wie mit dem Radieß, verfahren. 2) Winterrettig. Von diesen lieset man im Herbst gleichfalls einige der schönsten aus, und verfähret damit eben, wie mit den jetztgedachten Sommerrettigen. Sie blühen um die Mitte des May, und gemeiniglich ist der Saamen zu Anfange des August reif.

Rocambole, Allium Scorodoprasum, *Linn.* habitans in Oelandia, Dania, Pannonia, trägt anstatt des Saamens junge Zwiebeln auf den Stengeln, durch welche es, gleichwie durch seine Nebenzwiebeln, vermehret wird.

Rokette, Braffica Eruca, *Linn.* habitans in Helvetia, ein jähriges Salatkraut.

Wenn der rundlichte Saamen in den kegelförmig eckigen Schoten reif ist, muß man die Pflanze ausziehen, und sie einige Tage in die Sonne auf ein Tuch legen, damit alles recht trocken werde. Dann klopft man ihn aus. *Mill. Diction.* unter dem Articul: Eruca (sativa).

Rosmarin, Rosmarinus officinalis, *Linn.* habitat in Hispaniae, Galliae Narbonensis, Italiae, Orientis, Galliae collibus, ein perennirender Strauch. Wer Saamen davon begehret, hat damit, wie mit dem Lavendel, Yop und Thymian zu verfahren.

Rother Kopfkohl, Brassica oleracea rubra, *Linn.* wird, wie der weiße Kopfkohl, zur Saat gesetzt und gewartet.

Rothe Rüben, Beta vulgaris rubra, (& quidem radice rapae,) *Linn.* Zur Saat liefert man beym Aufnehmen im October die glättesten, und blutrothesten aus, und verfährt damit, wie in Ansehung der Mangoldrübe und Bete gemeldet ist.

Rüben, a) Herbstrüben, Gattungen von Brassica Rapa, *Linn.* habitans in arvis Angliae, Belgii; b) kleine märkische Rüben, Stickelrüben, Brassica Napus, (& quidem sativa,) *Linn.* habitans in arenosis maritimis Gotlandiæ, Belgii, Angliæ; zweyjährige Wurzelgewächse. 1) Herbstrüben, werden eben so zur Saat ausgelesen und gesetzt, als die Carotten, (S. Carotten.) Sie blühen im Anfange

fange des May. Gegen das Ende des Junius, wenn die Schoten gelb, und die Körner in denselben braun werden, werden sie eben wie der braune Kohlsaame aufgenommen. 2) Märkische Rüben. Man lieset im Herbst einige kleine und gerade zur Saat aus, bringt diese durch den Winter, und setzt sie gegen den April, gleich den Herbstrüben; zur Saat. Lässet man sie mit andern Rüben zugleich blühen, so arten sie gleich aus, und werden gröser.

Rübenkerfel, Chærophyllum bulbosum, *Linn.* habitans in Germania, Hungaria, Helvetia, Norvegia. „Die Stengel „werden 6 bis 7 Fuß hoch, haben purpurrothe „Flecken, sind mit Blättern besetzt, und endigen „sich mit kleinen Dolden weißer Blumen, auf „welche lange schmale Saamen folgen. Er blühet im Junius, der Saamen aber wird im Au„gust reif. Wenn man den Saamen selbst aus„fallen läßt, so gehen die Pflanzen auf, ohne, „daß man weitere Mühe mit ihnen haben darf, als „daß man sie vor dem Unkraute bewahre." Millers Gärtn. Lexic. nach der 8ten Ausg. Th. 1. S. 667. Man muß ihn mit der Erdkastanie nicht für einerley halten.

Rübrapunzel, Campanula Rapunculus, *Linn.* habitans in Helvetia, Anglia, Gallia. Eine zweyjährige Pflanze. „Sie schießet „bald mit vielen Stengeln über sich, und bringet „oben blaue Blümlein mit vier Blättlein, dar-

„auf ein Hülslein folget mit schwarzen Saamen. „Der Saamen ist so klein, daß er fast für den „kleinsten unter allen gerechnet werden möchte, „und man muß denselben nicht völlig reif wer„den lassen, sondern ausreissen und aufhangen, „sonst verlieret er sich.“ Elsholz Gartenbau, S. 106. Man muß sie mit der Rapunzelwurzel nicht für einerley halten.

Rübesaamen, Sommer- und Winter-, Brassica Napus, (& quidem sylvestris,) *Linn.* habitans in arenosis maritimis Gotlandiae, Belgii, Angliae, jener eine jährige, und dieser eine zweyjährige Pflanze. Mit Einsammlung des reifen Saamens verfähret man eben so, wie bey dem Braunkohlsaamen gezeigt worden.

Runkelrübe, S. Mangoldrübe.

Salad, Lactuca sativa, *Linn.* Wie der Saamen aufgenommen werde, ist bereits in den Briefen über die Bestellung eines Küchengartens in der ersten besondern Ausgabe S. 127. in der 2ten S. 147. und in der 3ten S. 144. gezeiget worden. Hier bemerke ich nur noch, daß das Abpflücken der einzelnen ihre Wolle zeigenden Saamenköpfe, wenn zu solcher Zeit eben eine ungewisse Witterung ist, mit besondern Nutzen auch im Grossen vorgenommen werden könne. Im August 1775. als der Wintersalad reifete, kamen fast täglich Gewitterregen, welche diejenigen Knöpfchen, die ihre Wolle beym Sonnenscheine herausgestreckt hatten, verdarben. Ich hatte 70

Kö-

Köpfe zur Saat stehen, welche um den 1 August reife Knöpfe hatten. Hätte ich nach der gewöhnlichen Art verfahren, und erst die Hälfte der Knöpfe weiß werden lassen wollen, so würde ich kein halbes Pfund Saamen bekommen haben, weil dann der Regen den reifen Saamen ausgeschlagen haben, oder ihn in den Knöpfchen schimmlich gemacht haben würde. Ich ließ also vom 1sten bis zum 11ten August, so oft die Stauden einmal abgetrocknet waren, täglich alle die Knöpfe abpflücken, welche sich geöfnet hatten, selbst diejenigen, die nur erst die Wolle herausstreckten. Die abgepflückten Knöpfe wurden in Siebe gelegt, an die Sonne gesetzt, oft umgewendet, des Nachts und wenn Regen kam, ins Haus gesetzt, und als sie den 13ten August rein gemacht wurden, betrug das Gewicht des Saamens gerade $1\frac{1}{2}$ Pfund, welche, wenn man nicht täglich ausgepflückt hätte, gewiß verloren gegangen wären. An eben dem Tage wurden die Stauden, weil man nun der Menge der sich öfnenden Knöpfe nicht mehr vorkommen konnte, auch von dem am ersten reif gewordenen Saamen auf mehr Jahre wieder ein Vorrath gesammlet war, über der Erde abgeschnitten, und auf grossen leinen Tüchern abgetrocknet; und diese gaben nachher noch volle 2 Pfund Saamen, ohngeachtet so viel vom Regen ausgeschlagen war, daß das ganze Beet sowol, als die Wege um dasselbe gegen den September von Salatpflanzen dergestalt

stalt überzogen war, daß man die Erde nicht einmal sehen konnte; ohngeachtet auch da, wo der Saamen rein gemacht war, so viel umher gefallen war, daß Pflanze bey Pflanze aufgieng, und ohngeachtet die Mäuse den Saamen aus vielen der zum Nachreifen auf einen Boden gesetzten Stauden ausgefressen hatten. Man darf nicht gedenken, als werde etwa der auf dem Stamme nicht völlig reif gewordene, sondern bey dem Anblicke seiner Wolle sogleich abgenommene Saamen, nicht so viele Jahre zum Aufgehen gut bleiben. Denn derjenige, welchen ich im Jahr 1772 auf eine ähnliche Art gesammlet, ist noch in diesem Jahre 1775 völlig aufgegangen, und weil der Saamen von lauter solchen Wintersaladköpfen genommen war, welche viele Nebenzweige getrieben hatten, so ist auch aus keinem einzigen Korne dieses Saamens eine Pflanze gekommen, welche nicht einen guten Kopf gemacht hätte. Und um diese gute Sorte in ihrer Güte, aus jedem Saamenkorn einen Kopf zu bekommen, zu erhalten, lasse ich solche Köpfe, die nur einen oder zwey Stengel treiben, nie zur Saat stehen, sondern nur solche, welche 4, 5, 6, und mehr Zweige treiben, ehe das Herz durchschließet. Denn die getriebenen mehrern Stengel sind ein Beweis, daß der Kopf recht fest gewesen.

Salbey, Salvia officinalis, *Linn.* habitans in Europa australi, kann gleich bequem aus dem Saamen, und durch Zertheilung der al-

ten

ten Stöcke vermehret werden. Wenn im Julius die untern Saamenkapseln eines Stengels trocken und bräunlich, und die in ihnen frey sitzenden Körner braun zu werden beginnen, wird der Stengel abgeschnitten, und in ein Gefäß auf ein luftiges Zimmer gesetzt. Wenn alles trocken ist, wird der Saame ausgerieben.

Saturey, Satureja hortensis, *Linn.* Habitat in Gallia Narbonensi & Italia. Eine jährige Pflanze, von welcher man jedoch niemals Saamen aufzunehmen gebraucht, weil sie sich durch den ausfallenden Saamen freywillig fortpflanzt. Wer jedoch Saamen davon verlangt, schneide im August einige noch blühende Pflanzen, oder ihre Stengel ab; und breite diese auf einem Tuche oder in einer Mulde an der Sonne aus, damit sie trocken werden. Es wird sich dann *theils* unter den trocken gewordenen Stengeln vieler Saamen finden, theils wird sich noch vieler ausreiben lassen. Um aber gewiß zu seyn, ob auch an der blühenden Pflanze, von welcher man Saamen verlangt, schon reifer Saamen sey, breche *man* erst einen Zweig derselben ab, und sehe zu, ob bereits einige Kapseln da sind, deren Saamenkörner schwarz sind; und wenn man die untersten bereits leer findet, so ist es vollends Zeit, Saamen zu sammlen.

Sauerampfer, runder-, oder französischer, Rumex scutatus, *Linn.* habitans in Helvetia,

tia, Galloprovincia, inter acervos lapidum; und langer oder spanischer, Rumex Acetosa, (et quidem montana,) *Linn.* habitans in Alpibus, blühet zwar im Junius, und könnte man seinen reifen Saamen im August eben so aufnehmen, wie bey dem Englischen Spinad gezeiget ist. Er läßt sich aber bequemer durch die Zertheilung der Wurzel vermehren.

Sauerklee, Oxalis Acetosella, *Linn.* habitans in Europae borealis sylvis, eine perennirende Pflanze, welche sich durch Ausläufer und ausfallenden Saamen selbst vermehret. Wer Saamen davon verlangt, muß die Kapseln abnehmen, ehe sie denselben wegen ihrer Schnellkraft wegsprengen.

Savoyerkohl, Brassica oleracea Sabauda, *Linn.* wird wie der weiße Kopfkohl zur Saat gesetzt. Man liefet dazu die gelbesten, krausesten und am besten geschloßnen aus.

Schallotten, Allium Ascalonicum, *Linn.* habitans in Palaestina, tragen in Deutschland keinen Saamen, und werden allein durch ihre Zwiebeln vermehret.

Schnittkohl, eine Abart des Brassica oleracea Napobrassica, *Linn.* (Nach Reichard Brassica arvensis, C. B.) Man läßt entweder ganze Reihen zur Saat stehen, oder pflanzt dazu von außer der Reihe gefallenen Körnern erwachsene Pflanzen $\frac{1}{2}$ Fuß weit, und verfähret im fol-

gen

genden" Sommer damit, wie mit dem braunen Kohle.

Schnittlauch, Allium Schoenoprasum, (& quidem minus,) *Linn.* habitans in alpestribus Sibiriae. Oelandiae, locis rupestribus, hat zwar, wenn es nicht geschnitten wird, im August reif scheinende Saamenköpfe, in deren länglichen offenen Kapseln sich jedesmal ein weisses Saamenkorn findet. Man vermehret es aber nur durch Zertheilung der alten Stöcke; wenigstens würde es eine überflüssige Bemühung seyn, wenn man es aus den weißen eckich-runden Körnern, die in den tutenförmigen Kapseln seiner im August reif werdenden Saamenknöpfe sitzen, erziehen wollte; und dann würde man die von dem Knopfe abgeriebenen Kapseln, wenn man davon zu frühen Saladen auf einem Mistbeet junges Lauch ziehen wollte, so aussäen müssen, weil die Körner aus ihnen nicht gut heraus zu machen sind. Aus diesen Kapseln würde die junge Pflanze vielleicht eben also hervorwachsen, wie unabgeriebener Saamen der Melde den Keim zwischen den beiden das Korn umschließenden Blättern hervortreibt.

Scorzonerwurzeln, Scorzonera Hispanica, *Linn.* habitans in Hispania, Sibiria, geben vom zweyten bis ins vierte Jahr, so lange ihre Wurzel noch Milch von sich gibt, Saamen. Bey der Einsammlung ihres nach und nach reif wer-

werdenden Saamens hat man, weil die Saamenkörner gefiedert sind, sich eben so zu verhalten, wie bey den Haferwurzeln.

Sellerie, Apium graveolens, (& quidem dulce,) *Linn.* habitans in Europae humectis, praesertim maritimis. Man bringt die zur Saat bestimmten Pflanzen, (wozu man von dem Knollsellerie solche wählet, welche die wenigsten Nebenwurzeln haben,) im Hause durch den Winter; setzt sie gegen den April auf ein sonnenreiches Beet, $1\frac{1}{2}$ Fuß weit zur Saat; befestigt sie nachher gegen das Umfallen; schneidet die Saamenstengel, wenn sie gelb, und die Körner etwas braun und hart werden, über der Erde ab; bindet sie zusammen; läßt sie auf einem luftigen Boden nachreifen; und reibet den Saamen nachher ab.

Senf, Sinapis alba, *Linn.* habitans in agris Belgii, Angliae, Galliae; & nigra, *Linn.* habitans in aggeribus ruderatis Europae septentrionalis. Eine jährige Pflanze, deren Saamen im Julius eben so aufgenommen wird, wie brauner Kohlsaamen.

Sommerendivien, eine Gattung des Lactuca sativa, *Linn.* wird, wie Salatsaamen aufgenommen.

Spanischer Körbel, Scandix odorata, *Linn.* habitans in Alpibus Alvarniae, inque confinibus agri Veronensis & Vicentini, eine

eine perennirende Pflanze, deren Saamen im Julius eben so aufgenommen wird, als der Saamen des gemeinen Körbels.

Spanischer Pfeffer, Capsicum annuum, *Linn.* habitans in America meridionali, gibt im freyen Lande nicht leicht reifen Saamen. Man pflanzt daher gleich im Frühjahre einige Pflanzen in Blumentöpfe, und zwar in jeden Nelkentopf eine; und setzt sie, ehe die Nachtfröste im Herbste sie tödten, in die Fensterbank eines Wohnzimmers, in welcher sie oft den halben Winter durch gut bleiben, wenn man sie nicht vertrocknen läßt. Der Saamen in ihren rothen oder gelben Apfeln oder Birnen ist reif, wenn die den Saamen umgebende Haut hart und glatt wie Pergament ist; und dann kann man die Kapsel ab, und den Saamen heraus nehmen, kann aber auch dieselbe um der guten Aussicht willen, noch am Stamme sitzen lassen.

Spargel, Asparagus officinalis altilis, *Linn.* habitat in Europae arenosis. Wie man davon Saamen aufnehme, ist in der Abhandlung vom Spargel bereits gemeldet. Er hält sich länger, wenn man ihn in seiner rothen Kapsel bis zum Aussäen lässet.

Spargelerbse, Lotus tetragonolobus, *Linn.* habitans in Siciliae collibus, eine jährige Pflanze, bringt, gleichwie sie nach und nach blühet, vom August an, nach und nach reife

Schoten, welche man, so bald die Haut pergamentartig wird, abnehmen kann.

Spinad, Spinacia oleracea, *Linn.* eine jährige Pflanze. Wenn die Blätter gelb, und die Stengel, und die um die Stengel sitzenden entweder runden oder stachlichten Körner ihre grüne Farbe verlieren, und an den Stengeln die untersten Körner hart zu werden, und lose zu sitzen anfangen, wird, ehe der untere Saamen abfällt, alles aufgezogen, in dünne Bündel zusammen gebunden, zum Nachreifen aufgehangen, und nachher der Saamen abgeklopfet. Hat man ihn aber aus Versehen so überreif werden lassen, daß bereits vieler Saamen abgefallen ist, dann müssen die Stengel, auf einem großen Tuche ausgebreitet, so lange an die Sonne gelegt werden, bis alles trocken ist.

Steckrüben, Kohlrüben, Brassica oleracea Napobrassica, *Linn.* S. Kohlrabi unter der Erde.

Thymian, Thymus vulgaris, *Linn.* habitat in Hispaniae montibus saxosis, in Gallia Narbonensi nulla alia planta frequentior, ein perennirendes Gewürzkraut. Im ersten Sommer blühen die Pflanzen desselben selten zeitig, daß der Saamen gehörig reif würde. Diejenigen aber, die man im zweyten und folgenden Sommer, ohne sie zur Speise abzuschneiden, blühen lässet, geben im August reifen Saamen. So bald man in den untern Kapseln der Stengel braune

Kör-

Körner gewahr wird, wird d. ganze Pflanze abgeschnitten; die abgeschnittene Zweige in eine Mulde oder auf ein Tuch an die Sonne gelegt und täglich umgewandt, wovon freylich der gröste Theil des Saamens ausfällt, wenn alles trocken, der Saamen vollends ausgerieben, und dann von den zerriebenen Blättern und Stengeln gereiniget.

Tripmadam, Sedum reflexum *Linn.* habitans in Europa ad radices montium, ein perennirendes Saladkraut, könnte zwar durch seine kleinen in hülsenförmigen Saamengefäßen sitzenden und etwa im August reif werdenden Saamenkörner fortgepflanzt werden; wird aber durch seine vom Regen an die Erde gehefteten und Wurzeln schlagenden Zweige bequemer vermehret.

Türkische Melisse, Dracocephalum Moldavica, *Linn.* habitans in Moldavia, eine jährige Pflanze, blühet im Julius mit blauen Blumen, und gibt gegen den September reifen Saamen, welchen man wie den Saamen des Ysop, der Bohnenkölle u. d. gl. aufnimmt. Die Saamen ist schwarz, und länglich rund.

Türkscher Weitzen, Zea Mays, *Linn.* habitans in America, eine jährige Pflanze. Wenn im October die Körner in den Kolben hart geworden sind, werden sie abgeschnitten, auf einem luftigen Boden ausgebreitet, abgetrocknet, und nachher die Körner ausgemacht.

Bitsbohnen, Phaſeolus vulgaris, *Linn.* habitans in Indiis. Die Schoten werden, ſo wie ihre Hülſe vom September an hart und pergamenthaft werden, nach und nach abgepflückt, auf einem luftigen Boden ausgebreitet, und im Winter ausgeläufert.

Weißer Kopfkohl, Braſſica oleracea capitata, *Linn.* Wenn im October der Kopfkohl aus dem Garten nach Hauſe geſchaffet wird, lieſet man ſo fort die beſten Köpfe von jeder beſondern Art aus, welche keine lange, ſondern ſo viel möglich recht kurze Strünke haben, und von den plattrunden beſonders diejenigen, deren Blätter recht feſt und kreuzweiſe über einander her liegen. Wollte man die Auswahl bis ins Frühjahr verſchieben, ſo würde man nicht mehr unterſcheiden können, ob der Kopf auch recht ächt ſey. Die zur Saat ausgewählten Köpfe werden nun durch den Winter gebracht, und dies iſt es eben, was oft die größte Schwierigkeit macht. Wer wenig Köpfe zur Saat ſetzt, hängt dieſelben bey der Wurzel vermittelſt eines Bandes an die Balken eines nicht zu heizenden Zimmers, oder im Keller auf, und bewahret ſie vor dem Erfrieren. Wenn nachher im April, oder auch ſchon gegen den April die ſtärkſten Fröſte vorbey ſind, und eine gute Witterung eintritt, pflanzt man die durch den Winter gebrachten Köpfe, welche aber nun ihr Anſehen meiſtens ſo verloren haben, daß man ſie, wenn man ſie nicht ſelbſt ausgewählet hätte,

nicht alle für gute Köpfe halten würde, auf ein wohl zur Sonne gelegenes Beet, 2 Fuß weit von einander, bis an den Kopf in die Erde; wenn sie in die Höhe gehen, bindet man sie an einen beygesetzten Stab; um die Mitte des May blühen sie; gegen das Ende des Julius, oder zu Anfange des August werden die Schoten gelb; so bald man denn darin braune Körner bemerkt, schneidet man entweder solche einzelne Zweige, oder, wenn schon alles gelb ist, die ganze Staude ab; bindet ihrer mehrere zusammen; läßt sie an der freyen Luft, oder auf einem Boden aufgehangen, nachreifen; und wenn alles ganz dürre geworden, drischet man den Saamen bey trockner oder bey Frostwitterung aus. Was man bey der Erziehung seines Saamens insonderheit zu beobachten hat, und im kleinem sehr nützlich zu beobachten ist, davon kann man sich aus dem No. V. befindlichen Aufsatze von der Erziehung des Blumenkohlsaamens belehren. Sollte im Winter einer oder der andere zur Saat ausgewählte Kopf durch einen Zufall seinen Kopf verlieren, so setzt man den Strunk desselben dennoch zur Saat, weil der Saamen aus den am Strunke gewachsenen Stengeln eben so gute Köpfe wieder bringt, als der aus dem Kopfe erwachsene; wie diejenigen, welche davon noch keine Erfahrung haben, aus der im vierten Briefe über die Bestellung eines Küchengartens unter der Anweisung zur Erziehung des Saladsaamens

befindlichen Note sehen können. Sollte auch bey schlackriger Witterung im April ein Kohlhaupt auf dem Saamenbeet in Fäulniß gerathen, so mag man dasselbe bis auf den noch gesunden Theil des Strunkes ausschneiden, damit dieser Saamen Zweige treibe. Würde auch ein Kopf durch einen Zufall so gar seine ganze Wurzel, oder doch einen Theil derselben verlieren, so darf er deswegen nicht weggeworfen werden, weil er bald nach der Einpflanzung neue Wurzeln treibt. Jeder Kohlstrunk, den man über der Wurzel abschneidet, und 1 Fuß tief in die Erde setzt, treibt aus seinen Knoten Wurzeln, und bringt Saamen. Ich habe zu verschiedenen malen weißen Kohl zur Saat stehen, und blühen und reifen Saamen tragen gesehen, dem beym Aufnehmen im Herbste die Wurzel abgeschnitten war, und da mir dieses bey dem ersten Anblicke unglaublich war, und ich Erlaubniß bekam, eine Saamenstaude aufzuziehen, sahe ich es mit meinen Augen, daß der Strunk über der Wurzel abgeschnitten, und aller seiner Wurzel beraubt gewesen war, und lauter neue feine Wurzeln getrieben hatte.

Winterendivien, Cichorium Endivia, *Linn.* eine Pflanze, welche eigentlich zu der Zahl der einjährigen Pflanzen gehöret; in dem Betracht aber, daß sie, wenn man von ihr Saamen gewinnen will, aus einer Jahrzahl in die andere dauren muß, eine zweyjährige zu nennen ist. Der um Johannis gesäete Endivien kömmt im freyen

Lande

Lande selten durch den Winter, weil seine vielen auf einander liegenden Blätter leicht in Fäulniß gerathen, auch sein zwischen den übrigen Blättern warm und eingeschlossen liegendes Herz zu weichlich wird, als daß es den Winterfrost aushalten könnte. Um jedoch Saamen davon zu gewinnen, säet man ihn im September, und setzt die Pflanzen vor dem Winter auf das Saamenbeet $1\frac{1}{2}$ Fuß auseinander; oder man läßt sie so einzeln, daß sie sich nicht berühren, rein vom Unkraute ohnverpflanzt den Winter durch stehen; und verziehet das, was gut geblieben ist, im März und April so weit, daß es die gehörige Weite bekömmt, ohne es eben aufs neue zu verpflanzen. Was nun bald, ohne zuvor einen guten Busch zu machen, in Saamen gehet, wird ausgerissen, und nur die dickbuschigen Pflanzen werden zur Saat behalten, und gegen das Umfallen verwahret. Uebrigens verfähret man damit, wie bey den Cichorienwurzeln gezeiget ist. Allenfalls kann man den Saamen auch noch im November ausstreuen, und was davon im Frühjahre dickbuschicht wird, in Saamen gehen lassen. Was aber nicht erst dickbuschicht geworden ist, gibt untauglichen Saamen, dessen Pflanzen nachher meistens ausschiessen, ohne eßbar zu werden.

Winterkopfkohl kann zum Saamenziehen nicht gebraucht werden, weil die Köpfe schon im Julius zeitig sind, und sich nicht bis ins folgende

Frühjahr erhalten lassen. Man nimmt den Saamen von dem zu Sommerkohle gesäeten auf.

Winterkresse, Erysimum barbarea, *Linn.* habitans in Europa, eine zweyjährige Pflanze. Die mit rundlichem Saamen angefüllten Schoten werden am Ende des Julius abgenommen, ehe der Saamen ausfällt, und den ganzen Garten gleich einem Unkraute überziehet.

Wintermajoran, Origanum heracleoticum, *Linn.* habitans in Europa australi, Graecia, ein perennirendes Gewürzkraut, wird am leichtesten durch Zertheilung der alten Stöcke vermehret. Es blühet vom Junius an, und wenn man davon im August Saamen aufzunehmen verlangt, hat man damit auf eine ähnliche Art, wie mit der Saturey und dem Majoran zu verfahren.

Winterrübesaamen, Braffica Napus (& quidem sylvestris,) *Linn.* Siehe Rübesaamen.

Winterzwiebeln, Allium fistulosum, *Linn.* wird am bequemsten durch seine Zwiebeln vermehret. Im Julius aber wird auch sein Saame reif; und, wer ihn aufnehmen will; muß die Saamenstengel so bald abschneiden, als einige der Saamenknöpfchen sich zu öfnen beginnen; die abgeschnittenen Knöpfe läßt man nachher in einem Gefäße auf einem luftigen Zimmer nachreifen, bis alles so trocken ist, daß man den Saamen austreiben kann.

Wirsing, Brassica oleracea Sabellica, *Linn.* wird wie der weiße Kopfkohl zur Saat gesetzt. Man lieset dazu die grünesten, krausesten, und am besten geschloßnen Häupter aus.

Ysop, Hyssopus officinalis, *Linn.* habitans in Valle anguita, ein perennirendes officinelles Kraut. Um Saamen davon zu gewinnen, darf man das Ende der Blüthe nicht abwarten. Denn schon gegen die Mitte des August, wenn noch die ganze oft 1 Fuß lange Aehre blühet, ist der Saamen in den untern noch ganz grünen Kapseln schon so reif, daß er ausfällt. Um diese Zeit also, da die Blüthe ohnedem zum Apothekergebrauche abgeschnitten wird, muß man einen Theil der Stengel abschneiden, und damit, wie bey der Bohnenkölle, dem Lavendel, Majoran und Thymian gezeiget ist, verfahren. In jeder Kapsel sitzt ein langrundes kleines schwarzes Saamenkorn.

Zipollen, Allium Cepa, *Linn.* Man lieset die schönsten von jeder Art zur Saat aus, verwahret sie im Winter im Hause gegen den Frost, und pflanzt sie um den Anfang des April 1 Fuß weit, so tief in die Erde, daß sie 1 bis 2 Zoll hoch Erde über sich haben. Sie gehen bald in die Höhe, und dann bindet man sie an beygesetzte Stäbe. Im Junius blühen sie, und wenn gegen den September sich einige Saamen-

knöpfe an einem Saamenkopfe zu öfnen beginnen, schneidet man den Kopf ab, und setzt ihn in einem Gefäße auf ein luftiges Zimmer zum Nachreifen, und fähret damit fort, bis alle Köpfe eingesammlet sind. Wenn sich nachher alle Knöpfchen geöfnet haben, wird der Saamen völlig ausgerieben. Wer die Saamenköpfe an ihren Stengeln zusammenbindet, und umgekehrt aufhänget, wird, wenn das Bündel vom Winde bewegt werden kann, wenig Saamen behalten, weil er, so wie sich die Kapseln öfnen, ausfällt.

Zuckerwurzeln, Sium Sisarum, *Linn.* habitans in China, eine perennirendes Wurzelgewächs, welches aber, wenn es zeitig gesäet ist, schon vom ersten Jahre an, Saamen trägt, und dem man, wenn seine Wurzeln eßbar werden sollen, die Saamenstengel bis zur Zeit der Reife lassen muß. Wenn im August und September, nachdem sie nun früh oder spät gesäet oder gepflanzt sind, die Körner an einer Dolde braun und hart zu werden beginnen, und sich leicht abstreifen lassen, schneidet man diese einzeln aus, und verfähret damit, wie mit der Peterstlie.

§. 2.

§. 2.

Wie man die Sämereyen, welche man gezogen hat, am besten erhalten könne.

Wenn ich für Leute schriebe, welche Sämereyen in großer Menge zum Verkauf zu ziehen, den gezogenen Saamen in eben demselben Jahre abzusetzen, und jährlich neuen zu ziehen gedächten, und vielleicht, weil ihre gezogenen Sämereyen jährlich verkauft, und meistens in eben demselben Jahre ausgesäet werden, nicht so sehr darauf sehen, ob sie mehr oder weniger Jahre zum Aufgehen gut bleiben: so brauchte ich nun nichts weiter hinzuzusetzen, als etwa dieses: Man bewahre die aufgenommenen, noch nicht ausgeklopften Sämereyen vor den Mäusen; man hüte sich, daß man die Sämereyen beym Ausdröschen nicht zerschlage; man reinige die ausgeklopften Sämereyen von Spreu und Staube; lasse sie vollends trocken werden, damit sie nachher nicht schimmlich werden; verwahre sie bis zum Verkaufe in leinen Säcken und Beuteln; hänge diese in ein luftiges Zimmer, damit der Saamen nicht stocke; sichere sie gegen die Mäuse; und was man in diesem Jahre nicht verkaufen kann, das sichte man in den heißen Sommermonathen jährlich wenigstens einmal in einem Siebe, um die Würmer zu zerstören.

Da ich aber für Hausväter schreibe, welche eines Theils zur Ersparung der Ausgabe für Sämereyen,

mereyen, hauptsächlich aber andern Theils um mit Gewißheit guten und ächten Saamen zu haben, sich selbst die Mühe geben, oder selbst das Vergnügen haben wollen, die wenigen Sämereyen, welche sie gebrauchen, in ihrem eignen Garten zu erziehen; und da diese nicht nöthig haben, jährlich von einem jeden Gartengewächse Saamen aufzunehmen, weil ja einige Sämereyen 6, 7 bis 8 Jahre zum Aufgehen gut bleiben: so muß ich die jetzt zu gebende Anweisung auch so einrichten, daß diese durch die Befolgung derselben ihren Zweck, jährlich nur einige wenige Sämereyen zu erziehen, und doch stets einen hinreichenden Vorrath davon zu haben, mit Sicherheit erhalten mögen. In dieser Absicht will ich zuerst einige Erinnerungen vorauf gehen lassen, welche bey der Erziehung des Saamens zu beobachten sind, und in seine zur längern Dauer unumgänglich nothwendige gehörige Reifung einen starken Einfluß haben.

1) Was man ausdrücklich auf eine gewisse Stelle im Garten zur Saat setzet, dem muß man, so viel möglich, eine recht sonnenreiche Lage geben. Die Sonne macht, daß die Saamenstauden bald zur Blüthe kommen, bald abblühen, bald Saamen ansetzen, und daß der angesetzte Saamen bald reif wird. Einige Saamen, z. E. Porresaamen, Basilike, Lavendel, Majoran, werden auf einem schattigen Beete fast niemals reif, und einige z. E. Bete und rothe Rüben, Winterendivien, Cicho-

rien.

rienwurzeln, Salad, Sellerie, Vitsbohnen, werden auf demselben so spät reif, daß der Saamen entweder verloren gehet, oder zu einer mehrjährigen Dauer untüchtig wird, oder doch sein Ansehen verliert. Bey andern, welche früh blühen, und zur Reifung Zeit haben, z. E. brauner Kohl, Rüben, Spinad, Körbel, Petersilie, kömmt es so genau nicht darauf an; diese können allenfalls auf einem etwas schattigen Beete reif werden, wiewol sie doch daselbst später zur Reife kommen, und also auch der Gefahr der Witterung länger ausgesetzt sind.

2) Was man im Frühjahre zur Saat pflanzt, dem gebe man kein frisch gemistetes Land. Daß man es den Wurzelgewächsen nicht geben dürfe, verstehet sich von selbst, weil sich diese, wenn sie nicht zackig und rostig werden sollen, in frisch gedüngtes Land nicht einmal säen lassen. Aber auch die Kohlgewächse, Bete, Sellerie, u. d. gl. die sonst fetten Dünger lieben, müssen in ein solches Erdreich zur Saat gesetzt werden, welches vor einem, oder vor zwey Jahren gedüngt gewesen ist. Man unterwirft sie sonst einer gedoppelten Gefahr. Erfolgt feuchte und fruchtbare Witterung, so luxurieren sie zu sehr, und blühen zwar reichlich, setzen aber wenig Saamen an; erfolgt eine dürre Witterung, so stehen sie in dem von der Hitze trocken gewordenen Dünger zu trocken, und kränkeln, und dann bleibt der Saamen unvoll-

unvollkommen. Mit dem Saamen, welchen man von solchen Pflanzen aufnimmt, die in demselben Jahre erst gesäet werden, z. E. Spinad, Körbel, oder die, wenn sie noch klein sind, verpflanzt werden, z. E. Salad, hat es eine andere Beschaffenheit. Diese haben Zeit mit ihren Wurzeln zuvor tief in die Erde zu dringen, und nachher, wenn sie zur Ernährung des Saamens viele Nahrung bedürfen, dieselbe aus der Tiefe herauszuholen. Was aber unmittelbar zur Saat gesetzt wird, z. E. die Kohlarten, treibt sogleich in die Höhe, und macht keine neue tief gehende Wurzeln, und leidet also im frischen Dünger bey trockner Witterung großen Schaden.

3) Die Erdfliegen thun den runden Saamen, welche in Schoten wachsen, dadurch großen Schaden, nicht, daß sie die junge Schote abnagen, wie man dafür hält, (denn dies thun nachher, wenn die Blüthe schon abgefallen ist, wiewol nur sehr selten, andere Insecten,) sondern daß sie, so bald sich die Blüthe öfnet, den sich an den Staubkölbchen aussondernden Saamenstaub ablecken, und dadurch die Befruchtung verhindern. Es ist also nothwendig, daß man sich, wenn man nur wenig Saamen zum eigenen Gebrauche ziehet, und also den Erdfliegen nicht viel überlassen kann, bemühe, die blühenden Kohl- und Rübesaamenstauden bey warmer und trockner Witterung täglich einige mal gelinde zu besprengen, und dadurch die Erdfliegen auf einige Stunden zu vertreiben. S. die Abhandlung

handlung von der Erziehung des Blumenkohlsaamens.

4) Man muß keinen Saamen auf der Saamenstaude völlig reif werden lassen. So bald er völlig reif ist, hat er, wenn er feucht wird, eine Neigung seinen Keim hervorzutreiben, gleich wie der Rocken, wenn die Erndte sehr naß ist, auf dem Felde in der Aehre auswächset, oder sein Keim doch so weit in Bewegung gesetzt wird, daß er nachher zum Gebrauche nicht so gut ist. Der Regen, selbst der Thau setzt den Keim eines bereits ganz reifen Saamenkorns in Bewegung; und daher kömmt es, daß überreif gewordener Saamen lange nicht so großkörnicht, und nie so glänzend ist, als solcher, welcher zur rechten Zeit abgenommen ist. Daher kömmt es, daß überreifer und oft naß gewordener Saamen nie so viele Jahre zum Aufgehen gut bleibt.

5) Wenn man seine Sämereyen nie eher aufnehmen wollte, bis auf die in den Gartenbüchern angezeigte gewöhnlichste Zeit, (welche überdem oft aus einem Gedächtniß- oder Schreibefehler, oder weil der Schriftsteller in einer kältern Gegend lebte, oder weil der May des Jahrs, in welchem er sich die Zeit der Reife aufzeichnete, sehr kalt gewesen war, und dem Wachsthum der Saamenstauden aufgehalten hatte, sehr weit hinausgesetzt ist,) so würden die Sämereyen oft überreif werden. In warmen und fruchtbaren Jahren, und in wärmern Gegenden wird er oft einige

ge Wochen früher reif. Man muß also selbst darüber urtheilen lernen.

6) Ein jeder Saamen muß erst seinen gehörigen Grad der Reife erlangen; sonst schrumpft er ein, und kann nicht lange dauerhaft bleiben. Wer also z. E. Mohnköpfe abschneiden wollte, wenn sie sich eben erst gefärbt haben, und noch nicht ein wenig hart sind; oder wer, wenn eine Saamenstaude die Zeichen der Reife hat, nun alle noch nicht so weit reife Stauden eben derselben Art aufnehmen wollte, würde dadurch die Dauer des Saamens sehr verkürzen. Das Hauptkennzeichen der Reife ist das Absterben der Wurzel. So bald man dieses siehet, findet man zugleich, daß sich der Saamen zu färben anfängt, und dann kann man die Staude aufziehen.

7) Wer in einer kalten bergigten Gegend wohnet, wo alles später kömmt, und später reif wird, würde sehr übel thun, wenn er die Sämereyen gerade in dem in den Gartenbüchern angegebenen Monathe aufnehmen wollte. In solchen Gegenden werden viele Sämereyen, weil sie später zur Blüthe kommen, auch ungleich später reif. Eben dies geschiehet selbst in warmen Gegenden in manchen Jahren, wenn die Witterung kalt und feucht ist. Ein jeder muß in solchen Fällen selbst urtheilen lernen, und zum Glück ist es auch nicht schwer zu lernen.

8) Nicht aller Saamen wird an einer Staude zugleich reif. Die Stengel einer Kopfkohlstaude, welche zuerst geblühet haben, bringen zuerst reifen Saamen. Wer diese nun so lange sitzen lassen wollte, bis alle später nachgetriebenen Zweige auch reifen Saamen hätten, denen würde der an jenen überreif; und wer diese, so bald jene zeitig sind, zugleich mit abnehmen wollte, dem würde dieser nicht reif genug werden. Auf beide Fälle würde die Dauer eines Theils des Saamens verkürzet werden. Wer also zu seinem Vergnügen Saamen ziehet, und sich in einem Jahre auf mehrere Jahre damit versorgen will, muß alle einzelne reife Zweige jedesmal sogleich abschneiden.

Ich komme nun zu der Erndte und Reinigung, und Aufbewahrung des erzogenen Saamens.

1) Diejenigen Saamenstengel, welche, nachdem sie aufgezogen oder abgeschnitten sind, in Bündeln gebunden, und darin nach Hause geschaffet werden, müssen bey trockner Witterung ins Haus gebracht werden, weil sie, naß zusammen gebunden, sich brennen, und in Fäulniß gehen würden. Ist aber die Witterung so anhaltend naß, daß man sie nicht länger stehen lassen darf, so müssen die Bündel zu Hause sogleich geöfnet, in die Zugluft gelegt, oft umgewandt, auch, wenn es thulich, zum Austrocknen einmal

an die Sonne gelegt werden. Einzelne Sachen, z. E. reife Kohlsaamenzweige, kann man zu aller Zeit abnehmen, weil man sie allenfalls in einem Zimmer ans Fenster hängen, und wieder trocken werden lassen kann.

2) Kein Saamen muß eher abgeklopft werden, als bis alles recht trocken ist. Vorher gehet theils nicht aller Saamen aus seinen Kapseln heraus, oder nicht vom Stengel los, theils bleibt der am Stengel nicht trocken gewordene nicht so lange zum Aufgehen gut.

3) Zwischen dem Aufnehmen und Abdrüschen ist der ins Haus gebrachte Saamen dem Mausefrasse sehr ausgesetzt, und Salad- und Spinadsaamen sind vor den Mäusen gar nicht sicher, wenn sie an der Erde stehen. Um sie vor diesen zu bewahren, müssen sie aufgehangen werden.

4) Es giebt viele Saamen, welche sich, so trocken sie auch zuvor geworden seyn mögen, dennoch bey feuchter Witterung nicht gut abklopfen oder abreiben lassen, z. E. Bete, rothe Rüben, Bohnen, Carotten, Zipollen, Kresse, Radies, Rettig, Porre. Sie müssen also entweder an warmen und trocknen Tagen, oder bey kalter Frostwitterung abgemacht werden, wenn der Barometer eine Zeitlang recht hoch stehet, oder der Saamen gehet nicht alle los, und bleibt zum Theil in den Schoten, oder an den Stengeln.

5)

5) Man muß keine Sämereyen auf einem harten Fußboden ausklopfen, weil man sie sonst beschädigen, und die runden platt schlagen würde. Man muß sie aus eben dieser Ursache auch nie einzeln auf dem Fußboden abdröschen, sondern allzeit auf ein untergelegtes Tuch, damit die runden Körner nicht wegrollen; mehr Stauden, oder kleine Bündel auf einander legen; diese mit einer Hand an den Strünken fest halten, und in der andern mit einem Prügel auf die oben auf liegende Staude schlagen, und dann die Stauden oder Bündel oft umkehren; und damit so lange fortfahren, bis man siehet, daß aller Saamen heraus ist. Nie aber muß der Prügel die Erde, sondern nur die Zweige berühren, weil ein von ihm getroffenes auch nur etwas platt gewordenes Korn wohl eben so wenig dauerhaft bleiben kann, als hart gefallenes Obst den Winter durch dauren kann.

6) Die ausgeklopften Saamen müssen zuerst in einer Mulde geschwungen, und nachher, damit auch nicht das geringste Bisgen Staub zwischen ihnen bleibe, in einem Siebe gesichtet werden, dessen Löcher den Saamen nicht durchlassen. Man kann sich dazu ein die Größe eines zinnernen Tellers habendes Sieb machen lassen, welches nur einige Groschen kostet, wenn es in Acht genommen wird, lange Jahre, und wenn es so enge ist, daß es keinen Kohlsaamen durchläßt, fast zu allen Gartensaamen, gebraucht werden kann. Besonders

müssen die Saamen, welche eine weiche Hülse haben, aufs sorgfältigste vom Staube gereiniget werden, z. E. Salad, Kohlsaamen. Andere, welche eine härtere Schale haben, und meistens nur auf ein Jahr gut bleiben, z. E. Portulac, Thymian, Bohnenkölle, können auf die kurze Zeit ihrer Dauer schon etwas Staub ertragen, wiewol sich zwischen ihnen beym Reinigen auch nie so vieler Staub findet. Wer aber kein feines Sieb hat, muß nur den ganz unten in der Mulde liegen bleibenden, mit Unrath vermischten Saamen nicht unter den bereits abgenommenen ganz reinen Saamen werfen. In den Staub und Unrath legen die Insekten ihre Eyerchen, und wenn diese ausgebrütet werden, verderben sie viele Körner.

7) Die gereinigten mit einer harten Schale versehenen Saamen kann man nach dem Reinigen so fort in einen Beutel schütten. Die weichen aber, als Salad, Kohl, Zipollen, Bete, rothe Rüben, ziehen gern die Feuchtigkeit an sich, und müssen, wenn sie gleich nachher, nachdem sie reif geworden, abgeklopft werden, in einem Gefäß erst einige Tage an die Sonne gesetzt werden, damit sie völlig trocken in den Beutel kommen, und nicht schimmlich werden. Der Schein der Sonne schadet ihnen in den Paar Tagen eben so wenig, als er ihnen vorher schadete, da sie noch auf der Saamenstaude im Garten standen.

8)

8) Man kann die Sämereyen entweder in Schachteln und hölzernen Schiebladen, oder in leinen Beuteln verwahren. Das erste ist den welchen Sämereyen nachtheilig, weil das Holz dem Wurmfrasse unterworfen ist. Man lege nur Salatsaamen in einen Schachteldeckel, und rühre ihn in einem Vierteljahre nicht um, und man wird finden, daß hie und da Würmer sich aus dem Holze in den Saamen hinein gebohret und über ihrem Loche den Saamen zusammen gesponnen haben. Und Schiebladen in einem Schranke, sind außer dem, daß Würmer in den Saamen kommen, nicht luftig genug, und der Mangel der Luft verkürzt allemal die Dauer des Saamens. Aus dieser Ursache sind leinen Beutel am besten zur Erhaltung des Saamens, besonders, wenn sie nicht ganz voll gegossen, sondern so weit ledig gelassen werden, daß man den Saamen ab und an darin herumschütten, und dadurch das, was eine Zeitlang in der Mitte gelegen, an die Seite des Beutels bringen kann.

9) An die mit Saamen gefülleten Beutel muß ein Zettel mit dem Namen des Saamens, und der Zahl des Jahrs, in welchem er aufgenommen, befestigt werden, z. E. Salat von 1775. damit man immer wissen könne, ob man auch im folgenden Jahre noch davon säen könne, und ob man von dieser Art nicht bald aufs neue ziehen müsse. Versäumet man dieses, so ist man immer in Ungewißheit.

10) Die mit Sämereyen gefüllten leinen Beutel werden, weil es in dem untern Stockwerke doch immer etwas feucht ist, am besten in eine im zweyten Stockwerke befindliche, und wo möglich gegen Süden belegene Kammer, deren Fenster man viel öfnen darf, an die Wand gehängt. Und je mehr frische Luft man dem Zimmer läßt, desto dauerhafter bleiben die Sämereyen. „Daß eine gewisse Portion Luft zur Erhaltung der Fruchtbarkeit des Saamens nöthig „sey, erhellet aus verschiedenen ganz deutlichen „Erfahrungen. Denn, wenn man einen Saamen in eine gläserne Bouteille thut, und solche „hermetisch, oder aufs festeste vermachet, so „wird dieser Saamen in einer Zeit von sechs Monathen seine fruchtbringende Kraft verloren haben; dahingegen derjenige Theil von eben diesem Saamen, der in einem Sacke aufgehoben „wird, auch nach zwey Jahren noch aufgehen „wird. Man muß daher wohl Acht haben, daß „man den Saamen, den man zur Aussaat bestimmet hat, nicht an einem solchen Ort lege, wo „keine Luft zu ihm kommen kann *)."

11) Sämereyen, wovon man nur wenig vorräthig hat; kann man auch, wie die Apotheker ein Pulver, in Papier schlagen. Wenn man sie in Papier geschlagen in eine offene Schachtel auf

*) Millers Gartenlexicon: unter dem Titul: Aer.

auf ein luftiges Zimmer setzt, so erhalten sie sich eben so gut, als in leinen Beuteln.

12) Am allerlängsten behalten die Sämereyen ihre Kraft zum Aufgehen, wenn man sie in ihren Hülsen oder Kapseln lässet, und also ihr Keim an der Hülse oder Kapsel befestigt bleibt. Man schneide z. E. einzelne Stengel der Basilike, an welchen die Körner reif sind, ab, und nimmt ihnen die trocknen Blätter; oder man schneidet einzelne Kapseln derselben, in welchen man reife Körner gewahr wird, mit einem scharfen feinen Messer ab, und verwahret sie in Papier, oder in einer kleinen Schachtel; und diese geben gewiß ein Jahr länger auf, als die ausgehülseten Körner. Man legt abgeschnittene mit reifen Körnern versehene Saamenstengel von Salbey, Bohnenkölle, Lavendel, Majoran, Thymian, Ysop, jedes besonders in Papier, oder in eine Schachtel; und reibet erst dann, wenn man davon säen will, so viel aus, als man gebraucht. Von solchen Sämereyen, welche in Schoten, Hülsen, oder in Dolden wachsen, bindet man die Stengel zusammen, und hängt sie an die Wand, z. E. alle Arten des Kohls, und der Rüben, Senf, Carotten, Zuckerwurzeln, Dill, Pastinacken, Sellerie, englischer Spinad, Melde, Körbel, Kresse, Peterstilie, Radies, Rettig, u. d. gl. Von andern legt man einzelne Knöpfe in eine Schachtel oder in Papier, z. E. spanischer Pfeffer, Raute Mohn, Pimpinelle ꝛc. Erbsen, große Bohnen

und Vitsbohnen legt man unausgeläufert hin, oder thut sie in leinene Beutel, um, wie ich im folgenden §. zeigen werde, die Ausartung aufzuhalten. Türkischen Weitzen lässet man an seiner Kolbe u. s. w. Das aber, gedenket man vielleicht, nimmt vielen Raum ein, und wie ist man im Stande, dabey zugleich die Jahrzahl recht genau zu bemerken? Freylich kann man das nicht gut, und ich will denen, welche dazu keinen Raum haben, und doch an dem Besitze eines guten Vorraths von selbst gezogenen Sämereyen ein Vergnügen finden, erzählen, wie ich es im kleinen mache, und nur für kleine Haushaltungen schreibe ich; denn in grössern hat man eigene Gärtner. Ich habe verschiedene Kästen von leichtem Tannenholze; jeder Kaste hat 12 Fächer; jedes Fach ist 6 Zoll tief, lang, und breit; alle diese Fächer sind oben auf der Scheidung mit Zahlen versehen, welche von No. 1. anfangen, und durch alle Kästen in einem fortlaufen. Außerdem habe ich kleinere noch leichtere Kästgen von der Grösse eines halben Bogens Papier, jeder mit 4, auch wohl mit 6, zwey Zoll hohen Fächern versehen. Die Zahlen der Fächer dieser kleinern Kästen laufen mit den Zahlen jener grössern in einem fort. In den grössern verwahre ich unausgeklopfte grössere, und in den kleinern kleinere Sämereyen. Dabey führe ich einen Catalogum, in welchem ich, so oft ich in ein Fach etwas einlege, anzeige, was und von welchem Jahre der Samen sey. Z. E. In No. 1 der grö-

sern

Fern Käſten lege ich abgebrochene Knöpfe von Rettig, und ſchreibe ſogleich in den Catalogum z. E. No. 1. Rettig von 1775; in No. 2. 3. 4 5. und in mehrere lege ich abgeſchnittene Dolden von Carotten, welche ich aber, damit ſie nicht vielen Raum einnehmen, in ſo viele kleine Dolden, als nur möglich iſt, zerſchnitten, und alle dicke ſowol als dünne Stengel gänzlich ausgeſondert habe; in No. 6. und mehrere, eben ſolche ganz klein abgeſchnittene Dolden von Paſtinacken, in No. 10 und mehrere, Schoten von beſonders frühen Erbſen; in No. 20. Schoten vom weißen Kohl, welche ich zu einer Bewegung und zu einem Zeitvertreibe nach der Mahlzeit von den völlig trocknen Zweigen abzuſchneiden, mir die Mühe genommen habe; in No. 30. und in mehrere, Schoten von großen engliſchen Bohnen; in No. 40. der kleinen Käſtgen einige Dolden der Dille, die ich in lauter kleine Dolden zerſchnitten; in No. 41. abgeſchnittene Blumenkohl-; in No. 42. abgeſchnittene rothe Kopfkohlſchoten; u. ſ. w. Man halte dies nicht für ein bloßes Spielwerk. Der folgende § wird mich rechtfertigen, und mancher, der dies Spielwerk wohl nicht nachzumachen Luſt geſ-abt haben würde, wird dann eben ſo gut, wie ich, ſpielen, wenn er den Nutzen ſiehet, welchen es in die Verhütung, oder wenigſtens in die Aufhaltung der Ausartung der Gartenſämereyen hat. Nur alſo noch dies einzige jene größern und kleinen Käſten paſſen alle auf einander, und werden zur Er-

sparung des Raumes im Zimmer auf einander gesetzt. Die eine Zeit stehet der Kasten, der die Nummern 1 bis 12 hat, oben, damit die darin liegenden Saamen bey geöfneten Fenstern einmal recht frische Luft bekommen; zu einer andern Zeit der Kasten von No. 13 bis 24, und so weiter eins um das andere. Ueberdem habe ich in den Kästen in jedes Fach einige Löcher bohren lassen, damit die Saamen stets Luft haben.

13) Verschiedene feine und zarte Gartensaamen halten sich nur ein Jahr, und gehen schon im zweyten Jahre nur halb auf. Sollten sie sich nicht länger zum Aufgehen gut erhalten, wenn man von folgender Stelle aus Millers Gärtn. Lexic. die Anwendung auf sie machte? „Wenn „der Saamen der Ahornsorten auser der Erde bis „in den Frühling aufbehalten wird, so gehet er „selten in dem nemlichen Jahre, und manchmal „gar nicht auf. Man muß ihn also weit verschi„cken, so ist es gut, solchen in Sand zu legen, „als in welchem er seine Kraft zum Wachsen be„hält *).“ Bey dem Saamen des Thymian, Majoran, Portulac, Basilike, würde dis von unvergleichlichem Nutzen seyn, weil man sie denn nicht eben jährlich zu ziehen gebrauchte. Lassen Sie es uns versuchen! aber vor allen Dingen auch ganz trocknen Sand dazu nehmen.

14)

* Unter dem Titel: *Acer.*

14) Vermuthlich kürzet auch der Rauch die Dauer der Sämereyen ab. Wenigstens schreibt Miller unter dem Titel: *Alcea* (rosea) in seinem Gärtnerlexicon von dem Stockrosensaamen, welcher, in seinen Kapseln verwahret, 2 Jahr zum Aufgehen gut bleibt: „Wird er bis aufs Frühjahr „in den Kapseln aufgehoben, so wird er desto bes„ser anschlagen, wofern man sie nur sehr trocken „eingesammlet, und Sorge getragen hat, daß „im Winter kein Dampf zu ihm kommen kann, „als wodurch ihre Hülsen vermodern, und der „Saamen selbst verdorben wird.“ Wer also seine Sämereyen, welche er unausgeklopft aufheben will, auf keinem andern Boden verwahren kann, als auf einem solchen, der stets mit Rauche angefüllet ist, gehet sicherer, wenn er die geerndteten Sämereyen so fort ins reine bringet, und sie in Beuteln verwahret, aber diese denn auch in einem solchen Zimmer aufhänget, welches der Rauch nicht durchziehen kann. Eine Vorsicht, welche sich diejenigen auf dem platten Lande, deren Häuser mit keinen Schornsteine versehen sind, empfohlen seyn lassen mögen.

15) Nichts verkürzt mehr die Dauer der Sämereyen, als ihre Aufbewahrung in einem Wohnzimmer, in welchem eingeheitzt wird, zumal dann, wenn sie bereits ausgeklopft, oder abgerieben sind. Um sich davon zu überzeugen, hänge man einen Theil so eben reif genommenen Carotten- und Pastinacksaamen in seinen Dolden auf

eine

eine luftige Kammer, und lege einen andern abgeriebenen Theil eben dieser Sämereyen in eine Wohnstube. Man säe von beiden nach einigen Jahren, und man wird einen großen Unterschied finden.

16) Die aufzubewahrenden Sämereyen müssen gegen die Mäuse gesichert, und so aufghängt, oder gestellet werden, daß diese keinen Zugang zu ihnen haben können. Auch müssen sie vor den Vögeln in Acht genommen werden. Ich hing einstens verschiedene Beutel mit Salad, Hirse, Dotter, Hanf, Rüben, Wegebreit und Canariensaamen auf ein Zimmer, in welchem ich Canariensvögel hecken ließ, um das Futter für sie gleich bey der Hand zu haben. Nach einigen Tagen war kein Beutel, ausgenommen nur der mit dem bittern Rübesaamen nicht, in welchen sie nicht mit ihrem Schnabel ein egal rundes, die Größe einer Erbse habendes Loch gebohret hätten, durch welches sie den Saamen herausholeten. Ich legte darauf die Beutel in das Ofenloch, und glaubte, weil es in demselben dunkel wäre, würden sie dieselben nicht zu finden wissen. Sie hatten aber, ehe ein Tag verflossen war, in alle oben auf liegenden so viele Löcher gebohret, daß die Beutel fast unbrauchbar waren. Die Sperlinge wissen den Saamen aus einer Saamenkammer durch die geöfneten Fenster, oder durch zerbrochene Fensterscheiben, besonders im Winter, wenn es ihnen bey-

hohem

hohem Schnee an Futter fehlet, auf eine ähnliche Weise zu holen.

17) Es ist sehr nützlich, diejenigen Sämereyen, welche man mehr Jahre aufbewahren will, jährlich bey guter Witterung in den heißen Sommermonaten einmal in einem feinen Siebe zu sichten, damit einmal alle Körner recht von einander kommen. Und wenn man sie dann in dem Siebe einige Stunden an die freye Luft stellet, wird es auf die Erhaltung ihrer Dauer einen großen Einfluß haben.

§. 3.

Wie man die Ausartung der Sämereyen viele Jahre aufhalten könne.

Es ist ganz natürlich, daß die Sämereyen, wenn man dieselben jährlich neu erziehet, viel geschwinder aus ihrer Art gehen, als wenn man ältern Saamen aussäet, und nicht so oft neuen Saamen ziehet. Wir wollen uns drey Hausväter vorstellen, welche von der in dem folgenden § zu zeigenden Art und Weise, wie man die Ausartung der Sämereyen gänzlich verhüten könne, gar keine Kenntniß haben; und wer wußte davon etwas vor den Zeiten eines Grew, Rajus, Geoffroy, Vaillant, Blair, Jüssieu, und besonders des Ritters Linné? Jene drey Hausväter sollen

ein

ein jeder funfzig Jahre ihre Kohlarten-Sämereyen selbst, und der eine dieselbe alle Jahr, der andere alle drey, und der dritte nur alle fünf Jahr neu gezogen haben. Der erste hat sie denn in 50 Jahren 50 mal, der zweite 17 mal, der dritte aber nur 10 mal gezogen. Wessen Sämereyen werden nun am Schlusse des 50sten Jahres am mehresten ausgeartet seyn? Die Antwort ergibt sich von selbst. Und vermuthlich ist daher die fast allgemeine Meinung entstanden, daß älterer Saamen zur Aussaat besser sey, als neuer Saamen, ohne daß eben alle diesen Grund davon gewußt haben. Denn gemeiniglich glaubt man, z. E. älterer Kopfsalad und Kopfkohlsaamen geben bessere Köpfe, als neuer, bloß aus der Ursache, weil der Saamen älter geworden, und ein gewisses wildes, und schlechte Pflanzen gebendes wässeriches Wesen aus ihm ausgedünstet sey. Das ist aber nicht die Ursache, sondern nur deswegen ist es sicherer, immer ältern Saamen in Vorrath zu haben, weil solcher zur Ausartung weniger Gelegenheit gehabt hat, als solcher, der alle Jahre von eben derselben Art neu gezogen ist. Es ist also ganz offenbar, daß das sicherste Mittel, die Ausartung aufzuhalten, (denn wie sie gänzlich zu verhüten, davon rede ich noch nicht,) dieses sey, daß man den Saamen nicht jährlich neu ziehe, sondern stets alten Saamen vorräthig halte, und denselben so alt werden lasse, als er nach seiner Art werden kann; daß man folglich, was solche Säme-

reyen betrift, die sich gewöhnlich ausarten, 1) dreyjährigen Saamen nehme zu Rüben, Petersilienwurzeln, Sellerie und Zipollen; vierjährigen, zu Bete, rothen Rüben, Mangoldrüben, Carotten und gelben Wurzeln, Radieß, Rettig, Salad; fünfjährigen, zu allen Arten des Kohls, großen Bohnen, Vitsbohnen, Erbsen; und sechsjährigen zu Gurken, Cichorienwurzeln und Winterendivien; daß man 2) den aufs neue zu ziehenden Saamen von keinen andern Pflanzen ziehe, als von solchen, welche aus diesem ältern Saamen erwachsen sind; mit einem Worte, daß man seine Sämereyen stets durch Pflanzen von alten Saamen fortpflanze. Das verstehet sich dabey aber von selbst, daß man alles das, was nach dem vorigen § zur Erhaltung der möglichst längsten Dauer des Saamens erfordert ist, aufs genaueste beobachte. Denn sonst möchte eines oder das andere in dem Jahre, wo es gewöhnlich noch aufgehet, nicht mehr aufgehen, und man könnte also für das mal eine Gattung gänzlich verlieren. Hiernächst bitte ich, zu bemerken, daß ich nicht das höchste Alter des Saamens, sondern dasselbe ohngefähr so angesetzt habe, wie es von Reichart und Grotjan in ihren Tabellen von der Dauer des Saamens angegeben ist. Denn die mehresten Saamen, wenn sie vorsichtig aufgenommen, und verwahret werden, bleiben, manche noch ein Jahr, andere noch 2 bis 3 Jahr länger gut; wie ich den einstens sechs Jahre lang in Papier verwahrte

wahrte Schweizerbetenkörner, und Saladsaamen noch im sechsten Jahre mit gutem Erfolge gesäet habe, deren Alter doch gewöhnlich nur auf 4 Jahr angegeben wird. So ganz genau kann die Dauer der Saamen nicht bestimmet werden, weil dieselbe theils von der Witterung des Jahrs, in welchem sie aufgenommen, theils von der Art ihrer Einsammlung, und Aufbewahrung abhänget. Genug, so viel möglich länger man den Saamen erhalten kann, um so viel weniger setzt man denselben der Ausartung bloß.

Nun komme ich endlich zu dem wichtigsten Puncte, nemlich:

§. 4.

Wie man die Ausartung der Sämereyen gänzlich verhüten könne.

Zu die Ursache, auf welche sich das jetzt gegen die gänzliche Ausartung anzugebende Mittel gründet, will ich mich nicht einlassen. Ungelehrte Leser würden mich doch nicht verstehen, wenn ich von dem zwiefachen Geschlechte der Pflanzen, vom männlichen, weiblichen, und Zwitterblumen, vom Stempel, von Staubfäden, von Staubkölbchen u. d. gl. redete, und ihnen den Ursprung der Ausartung der Pflanzen sinnlich erklären wollte. Gelehrte Leser können sich, wenn sie noch keine Kenntniß davon haben, aus Büchern davon selbst be-

leh-

lehren *), und von denen, welche Botaniker von Profession sind, wünschte ich vielmehr selbst eine nähere mündliche Erklärung dessen, was mir selbst bey dem Gebrauche der besten Schriften noch immer unverständlich bleibt. Nur dieses einzige ist einem jeden Gartenfreunde nützlich zu wissen, daß es unter den Pflanzen und Kräutern eben sowol ein zwiefaches Geschlecht gebe, als unter den Thieren; daß die meisten Gartenpflanzen Zwitterblüthen haben; daß kein Eyerstock oder kein Saamenbehältniß fruchtbaren Saamen bringe, wenn nicht die Saamenkörner mit dem gelben Staube, der in den Blüthen zu finden ist, befruchtet worden sind; daß der Saamenstaub einer Pflanze, wenn er den Eyerstock der Blüthe einer Pflanze von einer andern Gattung eben derselben Art befruchtet, verursache, daß die daraus fallenden neuen Pflanzen nachher nicht mehr die bisherige Art, sondern von beiden etwas an sich haben; daß, wer z. E. auch die besten weiße Kohlköpfe, und zugleich rothe Kohlköpfe zur Saat setzt, eben so wol aus dem alsdann zu gewinnenden Saamen wenig recht weiße, wenig recht blutrothe, und meistens grünrothe Pflanzen erhalte, als

*) Z. E. *Linnaei* Philolophia Botanica; Ernstings Beschreibung der Geschlechter der Pflanzen; Kölreuters Nachrichten von einigen das Geschlecht der Pflanzen betreffenden Beobachtungen und Versuchen, u. d. gl.

als ein Europäer, wenn er eine Mohrin heyrathet, meistens Mulatten, oder gelbbraune, selten aber ganz schwarze, und eben so selten ganz weiße Kinder zeuget. Und nun schreite ich zu dem Mittel selbst, durch welches man, wenn man aufmerksam ist, die Ausartung der Sämereyen gänzlich verhüten kann. Es ist dieses: Man setze nie mehr Gattungen von eben derselben Art zur Saat zusammen, sondern ziehe eine jede Gattung in einem jeden Jahre allein. Um dieses auch den ungeübten deutlich zu machen, will ich alle die Gewächse; welche einer Ausartung unterworfen sind, nach dem Alphabeth durchgehen.

Basilike. Wer große, mittlere, und ganz feine auf einem Mistbeet zugleich ziehet, wird aus dem Saamen immer unächte Pflanzen fallen sehen, und gewahr werden, daß z. E. einige Pflanzen der feinsten Sorte nicht mehr so fein sind, sondern daß sich ihre Blätter den Blättern der mitttlern Sorte nähern.

Bete. Wer Bete mit gelben, rothen, und weißen Ribben zugleich zur Saat setzt, wird aus dem Saamen der weißen nie lauter weiße wieder bekommen.

Blumenkohl. Wer neben demselben andere Kohl oder auch Rübenarten zugleich in der Blüthe hat, wird nachher viele Pflanzen bekommen, deren Blätter schon merklich unterschieden sind.

Bohnen, große Garten-. Die größten Englischen Bohnen werden binnen drey Jahren den

ein-

einländischen kleinern gleich, wenn man sie neben einander pflanzt.

Brauner Kohl. Wenn der kleine krause mit grünem oder hohem krausen oder schlichten zugleich blühet, so fallen viele hochstämmige, und grüne, und fast schlechte Pflanzen aus dem Saamen. Wenn brauner Kohl mit Rüben oder Winterrübesamen zugleich blühet, so verändert er sich sehr, ja man will so gar, ſt fabula vera, Rüben daraus fallen gesehen haben.

Carotten und lange gelbe Wurzeln. Wer frühe Carotten, gelbe und sogenannte rothe, und gelbe lange Wurzeln auf ein Beet zur Saat setzt, wird nachher viele finden, die nicht mehr in ihrer rechten Art sind.

Cichorienwurzeln. Wer weiße und bunte zugleich zur Saat setzt, wird hernach von den bunten nicht lauter solche wieder erhalten.

Erbsen. Die Früherbsen arten bald aus, wenn sie mit Späterbsen, und unter den Zwergerbsen werden viele hochstenglich, wenn sie mit hohen zugleich blühen; und die Zuckererbsen, wenn sie mit andern hohen Erbsen zugleich blühen, arten bald so aus, daß ihre Schaale nicht mehr fleischigt und eßbar bleibt.

Gurken. Wenn gemeine, und lange, weiße und grüne durch einander stehen, so gibt der Saamen nachher viele von einer andern Art.

Kohlrabi über der Erde. Wenn er zwischen andern Kohlarten und mit ihnen zugleich blühet, so gibts nachher viele Pflanzen, deren Knollen nicht rund, sondern langrund werden.

Kohlrabi unter der Erde. Viele Pflanzen desselben nehmen eine andere Farbe an, wenn mit der Staude andere Kohlarten zugleich geblühet haben. Ob es einen Einfluß in die Wurzel habe, habe ich nicht bemerket.

Kresse. Wenn man schlichte und krause neben einander hat, wird die letztere bald in die erste ausarten.

Kürbisse, wenn man mehr Sorten derselben neben einander hat, welchen von ihrer Art ungemein ab.

Mangoldrübe. S. Bete und rothe Rübe.

Mayrüben. Wenn sie mit langen Herbstrüben zugleich zur Saat stehen, so werden sie das platte und tellerhafte zum Theil verlieren.

Mohn. Wer mehr Farben desselben zugleich hat, wird aus dem Saamen der einen Sorte, Pflanzen der andern fallen sehen.

Pastinatwurzeln. Wer lange und kurze zugleich zur Saat setzt, wird bald einerley Art bekommen.

Peterstlie. Die krause wird bald in die schlichte ausarten, wenn beide neben einander blühen.

Peterstlienwurzeln. S. Pastinacken.

Poré

Portulac artet sich bald in das grüne aus, wenn gelber und grüner zusammen stehen.

Radieß, 1) runde und lange, wenn sie neben einander stehen, arten bald aus. 2) Wenn sie mit Winterrettigen zugleich blühen, nehmen sie von diesen vieles an, daher auch der etwas grössere schwarze Radieß entstanden seyn mag.

Rettig, wenn weiße und schwarze zugleich zur Saat stehen, so arten die schwarzen zum Theil in weiße aus, und die runden arten leicht in die langen aus, wenn beide neben einander blühen.

Rother Kopfkohl gibt wenig blutrothe Pflanzen, wenn andere Kohlarten neben ihm blühen.

Rothe Rüben geben wenig blutrothe Rüben, wenn sie mit der weißen oder grünen Bete zugleich blühen.

Rüben, Herbstrüben, arten bald eine in die andere aus, wenn man mehr Gattungen zugleich zur Saat setzt. Die kleinen Märkschen werden alsdenn selbst in magern sandigem Boden bald größer.

Salad. Wenn Kopfsalad mit Schnitt- oder Stechsalad, oder mit Sommerendivien zugleich blühet, so geben nachher viele Pflanzen keine gute Köpfe. Wenn grüner oder gelber, und bunter Salad zugleich blühen, so finden sich unter den grünen und gelben Pflanzen oft bunte oder gefleckte Pflanzen.

Savoyekohl bleibt nie in seiner krausen gelben Art, wenn er mit andern Kohlarten zugleich blühet.

Sellerie, wenn weißer und Knollsellerie zugleich blühen, artet eines in das andere aus.

Sommerendivien. Wenn gelber und bunter zusammen blühen, so fallen aus dem Saamen nie lauter gelbe und bunte Pflanzen.

Spanischer Pfeffer, wenn man allerley Gattungen durch einander hat, so fallen aus einer Kapsel nie lauter Pflanzen von eben derselben Art.

Türkscher Weizen. Wenn weißer, violetter und rother durch einander steht, so finden sich in den Kolben oft Körner von verschiedenen Farben zugleich, oft auch marmorirte Körner. Auch wenn man nachher nur gelbe Körner pflanzt, fallen daraus in den ersten Jahren noch wol rothe Körner.

Bitsbohnen. Ihre wunderbare Veränderung aus weißen in bunte, und runden in lange, auch der roth blühenden großen Türkischen, in weiß blühende, ist jedem bekannt, der mehr Sorten neben einander pflanzt.

Weißer Kopfkohl gibt nie alle seine Pflanzen von derselben Art, wenn andere Arten neben ihm geblühet haben.

Winterendivien, krauser und breiter und gelber neben einander zur Saat gepflanzt, gibt nie weder lauter krause, noch lauter gelbe, noch

lauter

lauter schlichte Pflanzen, und krauser neben Cichorienwurzeln gepflanzt, gibt viele breite Pflanzen.

Wirsing wird bald seine dunkelgrüne krause oder gebuckelte Art verlieren, wenn er neben andern Kohlarten blühet.

Zipollen, aus dem Saamen werden nicht lauter Zwiebeln von eben derselben Gattung fallen, wenn weiße, rothe und gelbe neben einander geblühet haben.

Das alles, was ich jetzt angeführet, ist einem jeden bekannt. Ich gebrauche es also aus andern glaubwürdigen Schriftstellern nicht erst zu beweisen, ob ich sonst gleich von allen den Ausartungen, welche ich genannt, Beweise herseßen könnte. Nun aber ist die Frage, woher diese Ausartungen und Veränderungen entstehen?

Viele geben die Schuld auf das Clima, und auf die Beschaffenheit des Erdbodens. Sie geben daher den Rath, man solle mit den Sämereyen oft wechseln, und sie mit einem entfernten Freunde oft vertauschen. Gewisser maßen hat die Grund. Wem z. E. der große platte Braunschweigische weiße Kopfkohl, oder der Straßburger frühe Wirsing, oder der krause niedrige Bardowicker braune Kohl ausgeartet ist, weil er ihn mit andern Sorten immer zugleich hat blühen lassen, bekömmt wiederum ächte Arten, wenn er von jenen Orten neuen Saamen nimmt. Nicht aber, weil der Kohl nun in eine andere Gegend kömmt, sondern weil er den Saamen von einem Orte be-

kommen hat, wo eine solche Sorte allein gebauet wird, und folglich keiner Ausartung unterworfen ist. Denn, wenn die Ausartung daher rührete, weil der Saamen in eben demselben Erdreiche und Clima eine Zeitlang gezogen ist, warum artet sich denn der Braunschweiger, Straßburger, und Bardowicker Kohl an diesen Orten nicht aus? Daß er sich daselbst nicht leicht ausartet, kömmt daher, weil an solchen Orten diese eine Art hauptsächlich gezogen wird, und also die Blüthen von keinem Saamenstaube anderer Sorten befruchtet, und keine im geringsten aus der Art gegangene Pflanze zum Saamen gesetzt wird. Man sollte nur zu Bardowick in allen Gärten zugleich hohen schlichten braunen Kohlpflanzen, und die niedrige Art würde sich bald in eine höhere oder schlichtere verwandeln.

Doch der sicherste Beweis, daß die Ausartung von der Vermischung des Saamenstaubes herrühre, ist dieser, daß die Ausartung dann nicht so häufig vorkömmt, wenn man nicht mehr Saamenstauden von einerley Geschlecht zusammensetzt. Ich sage: nicht so häufig, weil man an einem Orte, wo mehr Gärten sind, in denen Saamen gezogen wird, nicht verhüten kann, daß nicht der Wind aus des Nachbaren Garten, oder die Bienen und andere Insecten aus entfernten Gärten, Saamenstaub herüberbringen, woraus wenigstens einige Ausartung in den Sämereyen unsers Gartens entstehen kann. Wer aber einen von andern

ziemlich entfernten Garten hat, oder auf dem Lande wohnet, wo wenig oder gar kein Saamen gezogen wird, wird, wenn er in einem Jahre lauter weiße Bete zur Saat setzt, auch lauter weiße Pflanzen erhalten; er wird, wenn er in einem andern Jahre eine blutrothe Rübe setzt, lauter blutrothe Rüben bekommen, u. s. w. außer, wo etwa durch die Insecten eine kleine Ausartung veranlasset wird.

Auf folgende Art ist also die Ausartung zu verhüten:

1) Man setze in jedem Jahre in eben demselben Garten nur solche Gewächse zur Saat, welche von andern keine Ausartung annehmen können; folglich niemals zugleich Bete, und rothe Rüben; niemals zugleich weißen Kohl, Wirsing, Savoye, rothen Kopfkohl, allenfalls zugleich braunen Kohl, weil dieser gegen die Zeit, da der Kopfkohl zur Blüthe kömmt, meist abgeblühet hat; niemals mehr Sorten braunen Kohl, oder Rüben zugleich.

2) Man nehme, wenn man erst den Anfang macht, selbst Saamen zu ziehen, solche Pflanzen zur Saat, die ohne allen Fehl und völlig ächt sind. Denn von unächten Saamenstauden kömmt unächter Saamen.

3) Man hebe zu der künftigen Saamenerziehung den Saamen so lange auf, als er nur zum Aufgehen gut bleibet; man ziehe also z. E. etwa nur um das fünfte Jahr jede Art Kohl, und

dagegen lieber jedes Jahr eine, oder, wer zwey Gärten hat, zwey Sorten.

4) Weil man es nicht verhindern kann, daß nicht durch die Blüthen einer andern Sorte derselben Art in des Nachbaren Garten, oder durch die Insecten einiges ausartete, so wähle man in der Folge zur Saat allezeit das aus, was vollkommen ächt ist.

Wenn man diese Regeln genau beobachtet, so wird man eine jede Art der Gartenpflanzen in ihrer ächten Art erhalten, und über keine Ausartung zu klagen haben.

§. 5.

Zuletzt will ich denen, welche entweder allererst eine Haushaltung antreten, oder bisher keine Sämereyen gezogen haben, und sie von nun an ziehen wollen, eine Anleitung geben, wie sie die Erziehung derselben etwa zu vertheilen haben, wenn sie die Ausartung verhüten, stets einen Vorrath von noch aufgehenden Sämereyen haben, und gleichwol in jedem Jahre nur so wenig verschiedene Arten ziehen wollen, als es möglich ist. Es verstehet sich dabey von selbst, daß man in den ersten Jahren ungleich mehrerley Arten ziehen müsse, als man in den folgenden Jahren zu ziehen gebraucht; und daß man, wenn man bald allerley selbstgezogene Arten verlanget,

manche einer Ausartung unterworfene Sämereyen in einem andern Garten ziehen müsse. Zuvor aber bemerke ich, daß ich, um diese Vertheilung nicht zu weitläuftig zu machen, folgende Sämereyen, welche, wenn man nur eine Gattung derselben bauet, keiner Ausartung unterworfen sind, und bey denen es völlig gleichgültig ist, ob man sie durch alten oder neuen Saamen fortpflanze, weglassen werde, nemlich: 1) Portulac- und 2) Thymiansaamen, welche man wenigstens alle 2 Jahr, 3) Petersillenkraut, und 4) Kressensaamen, wenigstens alle 3 Jahr, 5) Körbelsaamen und 6) Kürbiskerne, alle 4 Jahr, und 7) Gurkenkerne, und 8) Spinadsaamen um alle 6 Jahr aufs neue sammlen muß, sonst aber auch, ohne eine Ausartung zu veranlassen, so oft man will, sammlen kann. Von einigen andern, welche ich weglasse, werde ich nachher Rechenschaft geben.

1777.

In dem einen Garten: 1) niedriger braun Kohl, blühet um die Mitte des April, gebraucht nur alle 5 Jahr gezogen zu werden. 2) Weißer Kopfkohl blühet um die Mitte des May, alle 5 Jahr. 3) Blumenkohl blühet im Junius, alle 5 Jahr. 4) Winterendivien, alle 6 Jahr. 5) Frühe Carotten, alle 4 Jahr. 6) Radies, alle 4 Jahr. 7) Kopfsalade, alle 4 Jahr. 8) Bete, alle 4 Jahr. 9) Hohe Späterbsen, alle 5 Jahr;

sie können, ohne auszuarten, zugleich mit Früherbsen gepflanzt werden, weil beide nicht zu gleicher Zeit blühen, aber nicht zugleich mit Zuckererbsen, weil sie mit diesen zugleich blühen. 10) Große Gartenbohnen, alle 5 Jahr. 11) Breite Schwerdtsbohnen, alle 5 Jahr. 12) Zipollen, alle 3 Jahr. 13) Früherbsen, alle 5 Jahr. (S. Nr. 9.) 14) Frühe Krupvitsbohnen, alle 5 Jahr. Damit sie, wenn sie neben Stangenbohnen stehen, nicht ausarten, müssen zur Fortpflanzung der ächten Sorte die untersten Schoten genommen werden, deren Blüthen sich früher geöfnet, als die an den Stangenbohnen. 15) Sellerie, alle 3 Jahr.

In dem andern Garten, um die Ausartung zu verhüten: 16) Herbstrüben, blühen zu Anfang des May, alle 3 Jahr. 17) Kohlrabi unter der Erde, oder Steckrüben, blühen um die Mitte des May, alle 5 Jahre. Der überflüssige Saamen wird zu Schnittkohl gesäet. 18) Rothe Rüben, alle 4 Jahr. 19) lange gelbe Wurzeln, Möhren, alle 4 Jahr. 20) Cichorienwurzeln, alle 6 Jahr. 21) Winterrettig, alle 4 Jahr. 22) Kleine eyrunde Zuckerstangenvitsbohnen, alle 5 Jahr. 23) Zuckererbsen, alle 5 Jahr. (S. Nr. 9.) Mit der Erziehung der noch fehlenden Sämereyen macht man, um sich nicht zu überhäufen, und um sowol alles auf die folgenden Jahre besser vertheilen zu können, erst im folgenden Jahre den Anfang; wie dann

auch

auch die noch fehlenden Kohl- und Rübensorten mit denen auf dieses Jahr angesetzten in zweyen Gärten nicht gezogen werden können, wofern sie nicht ausarten sollen.

1778.

In dem einen Garten: 24) Grüner Wirsing, blühet um die Mitte des May, alle 5 Jahr. 25) Schnittkohl, blühet um die Mitte des April, alle 5 Jahr. 26) Sommerrettig, alle 4 Jahr. 27) Pastinacken, alle 2 Jahr. 28) Petersilienwurzeln, alle 3 Jahr. Der überflüssige Saame kann zu Petersilienkraut ausgesäet werden. 29) Porre, alle 2 Jahr. 30) Majoran, alle 2 Jahr.

In dem andern Garten, 31) Kohlrabi über der Erde, blühet um die Mitte des May, alle 5 Jahr. 32) Mayrüben, blühen im Anfange des May, alle 3 Jahr. Die noch fehlenden werden, um die Ausartung zu verhüten, erst vom folgenden Jahre an, gezogen.

1779.

In dem einen Garten: 33) Rother Kopfkohl, alle 5 Jahr.

In dem andern Garten: 34) Gelber Savoyekohl, alle 5 Jahr. 35) Hoher brauner Kohl, alle 5 Jahr.

1780.

Herbstrüben, rothe Rüben, gelbe Wurzeln, Zipollen, Sellerie, Porre, Majoran, Pastinacken.

1781.

1781.

In dem einen Garten: Weißen Kopfkohl, Carotten, Radies, Salad, Bete, Zuckerwitsbohnen, Zuckererbsen, Peterſilienwurzeln.

In dem andern Garten: Mayrüben, und Winterrettig.

1782.

In dem einen Garten: Blumenkohl, niedriger brauner Kohl, Späterbſen, große Bohnen, Schwerdtwitsbohnen, Eichorien, Früherbſen, Krupwitsbohnen, Porre, Majoran, Sommerrettig, Paſtinacken.

Im andern Garten: Kohlrabi unter der Erde, oder Steckrüben.

1783.

In dem einen Garten: Wirſing, Schnittkohl, Sommerrettig, Winterendivien, Zipollen, Sellerie.

Im andern Garten: Kohlrabi über der Erde, und Herbſtrüben.

1784.

In dem einen Garten: Savoyekohl, Mayrüben, hoher brauner Kohl, rothe Rüben, gelbe Wurzeln, Paſtinacken, Peterſillenwurzeln, Porre, Majoran.

In dem andern Garten: Rother Kopfkohl.

1785.

1785.

In dem einen Garten: Carotten, Salad, Bete, Radies und niedriger brauner Kohl.

Im andern Garten: Winterrettig.

1786.

In dem einen Garten: Weißer Kopfkohl, Zuckervitsbohnen, Zuckererbsen, Zipollen, Sellerie, Porre, Majoran, Sommerrettig, Paßtnacken.

Im andern Garten: Herbstrüben.

1787.

In dem einen Garten: Blumenkohl, Mayrüben, Späterbsen, Bohnen, Schwerdtvitsbohnen, Früherbsen, Krupvitsbohnen, Peterstlienwurzeln.

Im andern Garten: Kohlrabi unter der Erde, oder Steckrüben.

1788.

In dem einen Garten: Wirsing, Schnittkohl, rothe Rüben, gelbe Wurzeln, Cichorien, Sommerrettig, Porre, Pastinacken, Majoran.

Im andern Garten: Kohlrabi über der Erde.

1789.

In dem einen Garten: Savoyekohl, Rüben, Carotten, Salad, Bete, Winterendivien, Zipollen, Kürbis, Sellerie, hoher brauner Kohl, Radies.

Im

Im andern Garten: Rother Kopfkohl, und Winterrettig.

1790.

In dem einen Garten: Mayrüben, Pastinacken, Peterſilienwurzeln, Porre, Majoran, Sommerrettig.

Im andern Garten: niedriger brauner Kohl.

1791.

Weißer Kopfkohl, Zuckervitsbohnen, Zuckererbſen.

1792.

In dem einen Garten: Blumenkohl, Herbſtrüben, Späterbſen, Gartenbohnen, Schwerdtvitsbohnen, rothe Rüben, gelbe Wurzeln, Zipollen, Früherbſen, Krupvitsbohnen, Sellerie, Porre, Majoran, Pastinacken.

Im andern Garten: Kohlrabi unter der Erde, oder Steckrüben.

1793.

In dem einen Garten: Wirſing, Schnittkohl, Carotten, Salad, Bete, Radies, Peterſilienwurzeln.

In dem andern Garten: Kohlrabi über der Erde, Mayrüben und Winterrettig.

1794.

In dem einen Garten: Savoyekohl; hoher brauner Kohl, Cichorien, Porre, Majoran, Sommerrettig, Pastinacken.

Im andern Garten: Rother Kopfkohl.

1795.

1795.

In dem einem Garten: Herbstrüben, Winterendivien, Zipolleu, Sellerie.

In dem andern Garten: Niedriger brauner Kohl.

1796.

Mayrüben, rothe Rüben, gelbe Wurzeln, Zuckerbitsbohnen, Zuckererbsen, Pastinacken, Petersilienwurzeln, Porre, Majoran.

1797.

In einem Garten: Blumenkohl, Kohlrabi unter der Erde oder Steckrüben, Carotten, Salade, Bete, Späterbsen, Gartenbohnen, Schwerdtbitsbohnen, Radies, Früherbsen, Krupbitsbohnen.

Im andern Garten: Weisser Kohl, niedriger brauner Kohl, und Winterrettig.

1798.

In dem einen Garten: Wirsing, Schnittkohl, Sommerretig, Zipollen, Sellerie, Porre, Majoran, Pastinacken.

Im andern Garten: Kohlrabi über der Erde, und Herbstrüben.

1799.

In dem einen Garten: Savoyekohl, hoher brauner Kohl, Mayrüben, Petersilienwurzeln.

Im andern Garten: Rother Kopfkohl.

1800.

Rothe Rüben, gelbe Wurzeln, Cichorien, Porre, Majoran, niedriger brauner Kohl, Pastinacken.

* * *

Verschiedene andere Sämereyen habe ich in dieser Vertheilung nicht mit angesetzt, weil man sie in Deutschland nicht ziehen kann, z. E. Artischocken und Cardonenkerne; andere nicht, weil die Erziehung ihres Saamens eine Wartung in Geschirren erfordert, z. E. Basilike, spanischer Pfeffer; andere nicht, weil sie für solche sind, welche große Gärten und weitläuftige Haushaltungen haben, z. E. Dotter, Rübesaamen, Mohn, Hirse, Linsen, Kümmel, Senf, türkscher Weizen, Klee; andere nicht, weil sie selten nöthig sind, z. E. Spargelkörner; oder nur zur Futterung der Vögel dienen, z. E. Hanf Canariensaamen; andere nicht, weil sie sich selbst so überflüssig besaamen, daß man viele Pflanzen davon ausgäten lassen muß, z. E. Saturey, Borage, Dill; andere habe ich weggelassen, weil sie durch Keimen, z. E. die Zuckerwurzeln, oder durch Zertheilung, z. E. englischer Spinad, Perlauch, Lavendel, Melisse, Pimpinelle, Raute, Salbey, Ysop, Winterzwiebeln, bequemer vermehret werden können; noch andere, weil sie nur für besondere Liebhaber sind, z. E. Erdkastanien, Anis, Löffelkraut, Jesuitertheé, Broccoli, indianische Kresse, Mangoldrübe,

Rü-

Rübenkerfel, spanischer Körbel, Rübrapunzel, Spargelerbsen, türkische Melisse, Hafer, und Scorzonerwurzeln, Fenchel; einige, weil sie den Saamen selbst darbieten, z. E. Melde, Rapunzel u. d. gl. wovon hie oder da eine Pflanze aufwächst, und stehen bleibt; und noch einige endlich, weil man sie ohne Aufsicht stehen lassen darf, um Saamen davon aufzunehmen, z. E. Sommerendivien oder Bandsalad, wenn man sie nur nicht in eben demselben Jahre in eben demselben Garten Saamen tragen lässet, in welchen man Kopfsalad zur Saat stehen lässet, es sey denn, daß der Garten so lang wäre, daß man sie einige 100 Schritte von einander entfernen könnte.

Einige Sämereyen, welche sich sehr lange erhalten, habe ich, weil sie vielleicht nicht ein jeder gehörig verwahret, ein oder einige Jahre früher zum neuen Saamenziehen angesetzt, z. E. alle Arten der Kohle und Hülsenfrüchte nur zu fünf Jahren, und Radies und Rettig nur zu vier Jahren, da sie doch, wenn man sie in ihren Schoten und Hülsen luftig verwahret, noch länger aufgehen; Gurken und Endivien zu sechs Jahren, da sie doch noch länger gut erhalten werden können, u. s. w. Aufmerksame Gartenfreunde werden sich dadurch nicht verleiten lassen, den noch vorräthigen alten Saamen wegzuwerfen, sondern ihn zur Fortpflanzung einer ächten Art auf das künftige Jahr verwahren, wofern es anders die Eintheilung

des Saamenbaues verstattet, dergleichen im folgenden Jahre zu ziehen.

Hiernächst habe ich bey der gemachten Eintheilung voraus gesetzt, daß man von jeder besondern Art eines Gewächses, z. E. vom weißen Kohle nur eine Art ziehe, z. E. entweder großen platten, oder mittelmäßigen runden, oder kleinen spitzen weißen Kopfkohl; vom Kopfsalade nur eine Sorte, z. E. gelben, oder grünen, oder bunten, oder rothen, u. s. w.; vom Winterendivien entweder gelben krausen, oder grünen krausen, oder schlichten; vom Wirsing entweder ordinairen oder frühen; von Carotten entweder gelbe oder rothe; u. s. w. Wer mehr besondere Gattungen von jenen Arten zur Saat zu setzen gewillet ist, muß theils mehr Gärten haben, theils in verschiedenen Jahren von so verschiedenen Sorten Saamen ziehen, wenn er jede Sorte rein erhalten will.

Nun ist noch die Frage, wie viel man von jeder Art zur Saat nehmen müsse, wenn man auf so viele Jahre, als der Saamen dauren kann, einen Vorrath ziehen will? Es lässet sich auf dieselbe aber keine bestimmte Antwort geben, weil theils eine Haushaltung größer ist, als die andere; theils in einer Haushaltung mehr diese und in einer andern mehr jene Speise geliebt wird; theils weil von dem im Herbste zur Saat ausgelese-

lesenen im Winter, und auch noch wol nachher im Garten oft etwas verdirbt; theils weil der Saamen in allen Jahren allenthalben misgeräth; theils auch in einzelnen Gärten durch Raupen und andere Zufälle verdorben wird; theils weil derjenige, der Gelegenheit hat, die Sämereyen in ihren Schoten und Hülsen zu verwahren, mehr Saamen aufnehmen muß, weil er alsdenn länger davon säen kann, als gewöhnlich, wenn man den reifen Saamen so fort ausklopft, nicht geschehen kann; und theils, weil das Gewicht von vielen von einer Saamenstaude kommenden Sämereyen größer ist, wenn man jedesmal den reifen Saamen einzeln abnimmt, als es nie ist, wenn man erst vieles ausfallen lässet. Wer jedoch eine so kleine Haushaltung hat, daß er jährlich nur die kleine Quantität Saamens gebrauchte, welche am Schlusse des 5ten Gartenbriefes angegeben ist, möchte etwa folgende Stückezahl zur Saat nehmen, welche ich jedoch, weil etwas davon verunglücken kann, etwas höher anschlagen will:

Beete	3 Stück
Braun Kohl, von jeder Sorte	60 Stück
Blumenkohl *)	4 Stück

*) Wenn der Saamen gut geräth, so gibt eine einzige Pflanze an die 3 Loth Saamen; wenn aber viel Mehlthau fällt, wie 1775. vielleicht ¼ Loth.

Carotten . . .	30 Stück
Erbien, von jeder Sorte ein 24 Fuß langes Beet.	
Gurken . . .	6 Stück
Kürbis . .	1 Stück
Kohlrabi über der Erde .	3 Stück
. . nnter ꝛc. oder Steckrüben .	6 Stück
Kresse, eine 6 Fuß lange Reihe.	
Körbel, eine 12 Fuß lange Reihe.	
Majoran . . .	6 Stück
Mayrüben . . .	8 Stück
Pastinacken . .	6 Stück
Petersilie, eine 12 Fuß lange Reihe.	
Petersilenwurzeln . .	6 Stück
Porre . . .	12 Stück
Portulac . . .	4 Stück
Radies . . .	3 Stück
Rapunzel . . .	4 Stück
Rettig . . .	2 Stück
Rother Kopfkohl . .	2 Stück
Rothe Rüben . .	2 Stück
Rüben, lange Herbst- .	24 Stück
Salad, Kopf- . :	20 Stück
Savoyekohl . .	2 Stück
Schnittkohl, eine 12 Fuß lange Reihe.	
Sellerie . . .	4 Stück
Spinad eine 12 Fuß lange Rabatte.	
Steckrüben, S. Kohlrabi unter ꝛc.	
Thymian . . .	4 Stück
Weißer Kopfkohl . .	3 Stück

Winterendivien	4 Stück
Wirsing	2 Stück
Wurzeln, lange gelbe	30 Stück
Zipollen	12 Stück

Wenn die von dieser Stückzahl angegebenen Sämereyen alle gut gerathen, so wird man auf die Jahre der Dauer des Saamens einen genugsamen Vorrath haben. Zum Verschenken an die Hausleute, welche weder Saamen bezahlen mögen, noch ihn zu Kaufe zu bekommen wissen, hat man allezeit Gelegenheit, wenn man zu viel geerndtet hat; und ein Menschenfreund rechnet auf diese allezeit mit, zumal es keine weitere Umstände und Beschwerde macht, ob man zwey oder ob man vier Kohlköpfe zur Saat setzt, und ob man zwanzig oder ob man dreyßig Köpfe Salad dazu stehen lässet. Und wie viele geringe Leute, die noch wohl in der langjährigsten Haushaltung keinen rechten Saladkopf in ihrem Garten gehabt haben, ohngeachtet sie alle Jahre Saamen kauften, kann man nicht selbst mit der Kleinigkeit eines halben Loths guten Kopfsalades erfreuen, da man in guten Jahren von $\frac{1}{2}$ Schock Köpfen auf die 2 Pf. Saamen, und noch darüber erndten kann? Ich hege gegen die auf dem Lande wohnenden Patrioten die größte Hochachtung, von denen ich höre, daß sie dem geringen Mann, der selten ächte Sämereyen zu Kaufe bekömmt, nicht allein von ihrem selbst gezogenem gutem Saamen geben,

sondern ihn auch gelegentlich sie selbst zu ziehen lehren, und sich damit noch um die Nachkommenschaft auf eine zwar kein Geräusch gebende, aber desto edlere Art verdient machen.

§. 6.

Die Dauer des Saamen habe ich zwar meistens bey den Gewächsen selbst mit angezeiget. Da man dieselbe aber, wenn man selbst Saamen ziehet, oft nachzusehen nöthig hat, so will ich dieselbe hier nach dem Alphabeth vorlegen, und bey denen, deren Dauer mir nicht bekannt ist, eine Lücke lassen, welche die Leser nach Gelegenheit füllen mögen *).

Anis, bleibt zum Aufgehen gut	3 Jahr
Artischockenkerne	6 Jahr
Basilike	2 Jahr
Bete	4 Jahr
Blumenkohl	5 Jahr
Bohnen; große Garten-	5 Jahr
	Boh-

*) Den ersten Entwurf einer solchen Tabelle haben wir, so viel ich weiß, Herrn Reichart zu danken, welcher dieselbe in s. L. u. G. Sch. Th. 1. S. 90 mitgetheilet hat. Die beiden übrigen in Hrn. Grotjans *Calend. Perpet.* Th. 1. S. 69. und im neuen englischen Gartenbuche, S. 82. würden ohne jene nicht existiren, obgleich im letztern gesagt wird: so viel uns die Erfahrung an die Hand gegeben.

Bohnenkölle bleibe zum Aufgehen gut	3 Jahr
Borage	2 Jahr
Braunkohl	5 Jahr
Broccoli	5 Jahr
Canadenfischer Kohl	5 Jahr
Canarienfaamen	3 Jahr
Cardonenkerne	6 Jahr
Carotten	4 Jahr
Choux verd de Provence	5 Jahr
Cichorienwurzeln	6 Jahr
Citrullen, Angurien	.. Jahr
Dill	3 Jahr
Dotter	3 Jahr
Englischer Spinade	3 Jahr
Erbsen	5 Jahr
Erdkastanien	2 Jahr
Erdnuß	.. Jahr
Fenchel	4 Jahr
Grevinne	.. Jahr
Gurken	6 Jahr
Haferwurzeln	3 Jahr
Hanf	2 Jahr
Hirse	2 Jahr
Jesuitenthee	.. Jahr
Indianische Kresse	3 Jahr
Kichern, Zisererbsen	.. Jahr
Klee	2 Jahr
Kohlrabi über und unter der Erde	5 Jahr
Kohl von Anjou	5 Jahr
Körbel	4 Jahr

Krause Münze bleibt zum Aufgeben gut	1 Jahr
Krause Pappel	.. Jahr
Kresse	3 Jahr
Kümmel	3 Jahr
Kürbis	3 Jahr
Lavendel	2 Jahr
Linsen	2 Jahr
Löffelkraut	1 Jahr
Majoran	2 Jahr
Magoldrübe	4 Jahr
Mayrüben	3 Jahr
Melde	2 Jahr
Melisse	2 Jahr
Mohn	2 Jahr
Pastinacken	2 Jahr
Peterſilenkraut und Wurzeln	3 Jahr
Pfefferkraut, breites	.. Jahr
Pimpinelle	3 Jahr
Porre	2 Jahr
Portulac	2 Jahr
Radies	5 Jahr
Rapunzel	3 Jahr
Rapunzelwurzel, Rapunzelſellerie	2 Jahr
Raute	2 Jahr
Rettig	5 Jahr
Rokette	.. Jahr
Rosmarin	.. Jahr
Rother Kopfkohl	5 Jahr
Rothe Rüben	4 Jahr
Rüben	3 Jahr

Rübenkerfel bleibt zum Aufgehen gut	.. Jahr
Rürabpunzel	2 Jahr
Salad	4 Jahr
Salbey	4 Jahr
Sauerampfer	1 Jahr
Sauerklee	.. Jahr
Savoyekohl	5 Jahr
Schnittkohl	5 Jahr
Scorzonerwurzeln	3 Jahr
Sellerie	3 Jahr
Senf	4 Jahr
Sommerendivien	4 Jahr
Spantscher Körbel	.. Jahr
Spanischer Pfeffer	3 Jahr
Spargel	3 Jahr
Spargelerbsen	4 Jahr
Spinad	6 Jahr
Thymian	2 Jahr
Türkische Melisse	.. Jahr
Türkischer Weizen	5 Jahr
Vitsbohnen	5 Jahr
Weißer Kopfkohl	5 Jahr
Winterendivien	6 Jahr
Winterkresse	.. Jahr
Wintermajoran	2 Jahr
Winterrübesaamen	3 Jahr
Winterzwiebeln	2 Jahr
Wirsing	5 Jahr
Ysop	2 Jahr

Zipollen bleibt zum Aufgehen gut	2 Jahr
Zuckerwurzeln.	3 Jahr

Dieses ist die Dauer, welche die Sämereyen gewöhnlich erreichen, wenn sie, so bald sie reif, und trocken sind; ausgeklopft, und auf luftigen, nicht geheizten, noch bewohnten Zimmern, in leinen Beuteln, oder in Papier verwahret, und in jedem Sommer einmal mit einem Siebe gereinigt werden; wobey ich noch bemerke, daß von den mehresten derselben noch immer einige Körner, auch wol noch die Hälfte noch ein Jahr länger zum Aufgehen tüchtig sind, und man also eine Art, welche man durch einen Zufall verloren hat, durch den übergalten Rest fortpflanzen kann. Lässet man aber einen Theil der Sämereyen, zum Gebrauche in den höchsten Jahren ihrer Dauer, in ihren Schoten und Kapseln, oder diejenigen, welche an den Stengeln frey sitzen, z. E. Bete, rothe Rüben, Spinad, an diesen unabgeklopft sitzen, so kann man auf die ganz kleinen und platten noch ein Jahr, und auf die runden, welche Oel enthalten, z. E. Kohl- und Rübesaamen, wol noch zwey Jahr länger rechnen.

Was für einen Gebrauch aber soll man von dem Saamen machen, welche man vielleicht über die gewöhnliche Zeit seiner Dauer noch in einiger Quantität vorräthig hat? Carottensaamen z. E. welcher fünf oder sechs, Kohlsaamen, welcher sieben

Jahre

Jahre alt, und aus Versehen so überalt geworden ist, will man ihn wegwerfen? Das wäre Schade, weil vielleicht noch ein Theil desselben gut ist. Oder denselben zur ordentlichen Aussaat nehmen? das wäre mißlich. Denn wenn er auch unausgeklopft gehangen, und also zum Aufgehen noch tüchtig seyn könnte, so sind vielleicht andere Ursachen, die ihm die Kraft zum Aufgehen entweder ganz, oder doch größtentheils benommen haben, z. E. der Rauch, welcher sie hat fassen können. Man muß ihn also probiren. Wie aber macht man das? Streuet man einige Körner in ein mit Erde angefülletes Gefäß, so kommen leicht einige Körner zu tief zu liegen, und können also nicht aufkeimen; oder man hält die Erde zu feucht, und dann können einige verfaulen; oder man versäumet das Befeuchten, die Erde wird zu trocken, und der vielleicht schon aufgeschlossene Keim muß vertrocknen; oder man macht auch diese Probe genau, so weiß man doch nicht, ob noch alles, oder nur $\frac{1}{2}$, oder wol nur $\frac{1}{4}$ noch gut ist. Folgende Probe, welche im 2ten Stücke des Leipziger Intelligenzblattes vom Jahre 1773. S. 22. dem Publiko vorgelegt ist*), ist die sicherste:

„Man

*) Sie ist aus Herrn Reicharts L. u. G. Sch Th. 1 S. 18. genommen, auch von Herrn Grotjan in seinen *Calend. Perpet.* Th. 1. S. 76. eingerückt.

Herr

„Man nimmt ein leinen Läppchen, 4 Zoll im „Quadrat; legt in die Mitte desselben so viel „Saamen, als man mit den zwey Vorderfingern, „gleichsam als eine Priese Toback, greifen kann; „schlägt es an den vier Ecken zusammen, damit „der hineingelegte Saamen darin gleich, als in ei„nem Beutel liege; bindet es mit einem Faden „zusammen, jedoch ganz lose, damit er nachher „aufquellende und keimende Saamen Raum genug „habe; legt es erst 24 Stunden in Wasser, und „nachher in Erde in ein Geschirr, so, daß die „Zipfel, um es daran nachher aus der Erde wie„der herausziehen zu können, sichtbar bleiben; „steckt einen mit einer Nummer versehenen kleinen „Stock daneben, damit man nachher genau wisse, „was es für Saamen sey; begießet darauf die „Erde, damit sie sich an das Leinen fest anschließe; „setzt dann das Geschirr im Winter in eine ge„heizte Stube, damit die Wärme des Ofens den „Keim desto eher aufschließe, oder im Sommer an „die heiße Sonne; hält die Oberfläche der Erde „feucht, damit sie nicht austrockne; ziehet den „Beutelchen nach 3, 4, bis 5 Tagen wieder aus „der Erde heraus, da man denn den Saamen, „wenn er noch gut ist, durch das Leinen zum Theil „hindurch gewachsen finden wird. Findet man „nun

---

Herr Reichart aber hat dieselbe erfunden, oder doch wenigstens, so viel mir bekannt ist, zuerst durch den Druck bekannt gemacht.

„nun, daß alle Körner einen Keim getrieben ha„ben, so kann er in diesem Jahr noch mit Sicher„heit gesäet werden. Finden sich aber viele Kör„ner ohne Keim, so legt man das Läppchen aber„mal in die Erde, und begießet es aufs neue, da„mit sich die Erde fest anschließe; nach zwey oder „drey Tagen ziehet man es wieder heraus, zählet „beides die gekeimten und nicht gekeimten Körner, „und nun wird man urtheilen können, ob noch die „Hälfte, oder nur $\frac{1}{3}$, oder nur $\frac{1}{4}$ gut sey, und „ob man den Saamen, wovon man diese Körner „zur Probe genommen, gedoppelt, oder dreyfach „oder vierfach dicht aussäen müsse. Diejenigen „Sämereyen jedoch, welche gewöhnlich etwas „lange in der Erde liegen, ehe sie aufgehen, z. E. „Zipollen, Porre, Peterstilie, Pastinacken, müssen „nicht allein zwey bis dreymal 24 Stunden einge„weichet, sondern auch einige Tage länger in der „Erde gelassen werden. Mit Stein- und Kern„obste aber, Spargel, und andern sehr spät auf„gehenden Saamen gehet diese Probe nicht an."

Ich füge noch eine andere Probe hinzu, zu welcher mir die Futterung der Vögel Gelegenheit gegeben hat, deren man sich wenigstens bey allen Arten des Kohl- und Rübesaamens zu der Zeit vorläufig bedienen kann, wenn die Erde eben zugefroren ist: Man zähle eine gewisse Anzahl Kohl- oder Rübenkörner in ein in der warmen Stube stehendes Glaß Wasser, und man wird binnen ei-

nigen

nigen Tagen sehen können, ob, und wie viele davon keimen. Nach acht Tagen werden schon einige, auf 2 Zoll lang getrieben, und beide Keimblätter haben.

Damit aber diejenigen, welche im Gartenbau noch wenig Erfahrung haben, ohngefähr urtheilen können, wie lange Zeit der Saamen zum Keimen gebrauche, so will ich die ohngefähre Zeit, zu welcher ein jeder Saamen bey fruchtbarer Sommerwitterung im Garten zu keimen pflegt, hieher setzen, und weil ich sie nicht alle bey warmer fruchtbarer Witterung zu einem Versuche säen können, den Tag des Säens dabey setzen:

Anis den 18 Aug. gesäet, keimte nach 10 Tagen
Artischocken den 11 Aug. . . 11 "

Basilike den 11 Aug. . . 7 "
Bete den 11 Aug. . . 6 "
Blumenkohl den 12 Aug. . . 4 "
Bohnen, große Garten, den 18 Aug. . 10 "
Bohnenkölle . . .
Braffica Canadensis maxima den 11 Aug. . . 5 "
Braun Kohl den 11 Aug. . . 4 "

Canariensaamen den 11 Aug. . 6 "
Cardonenkerne den 11 Aug. . . 11 "
Carotten den 11 Aug. . . 9 "

Choj-

Choux verd de Provence den 11 Aug. gesäet,
keimte nach ' ' 5 Tagen
Cichorienwurzeln den 11 Aug. ' 4 "
Dill ' ' ' '
Dotter den 1 Sept. ' ' 5 "
Englischer Spinad den 11 Aug. ' 6 "
Erbsen den 11 Aug. ' ' 5 "
Fenchel ' ' ' 16 "
Gurken den 11 Aug. ' 5 "
Haferwurzeln ' ' '
Hanf den 11 Aug. ' ' 4 "
Hirse den 11 Aug. ' ' 5 "
Indianische Kresse den 23 Aug. ' 9 "
Kichern ' ' ' 5 "
Klee ' ' ' 5 "
Kohlrabi über ꝛc. den 11 Aug. ' 5 "
Kohlrabi unter ꝛc. den 11 Aug: ' ' 4 "
Körbel den 11 Aug. ' ' 8 "
Kresse den 11 Aug. ' ' 3 "
Kümmel den 18 Aug. ' ' 9 "
Kürbis den 11 May ' 7 "
Linsen den 12 Aug. ' ' 4 "
Löffelkraut den 9 April ' ' 9 "
Majoran den 11 Aug. ' ' 7 "
Mayrüben den 11 Aug. ' 4 "
Melde den 11 Aug. ' ' 5 "
Mohn den 11 Aug. ' ' 5 "
Pastinacken den 11 Aug. ' 12 "
Petersilienkraut und Wurzeln den
11 Aug. ' ' 11 "

Pimpinelle den 23 Aug.*) gesäet, keimet				
nach			9	Tagen
Porre den 11 Aug.			9	"
Portulac den 11 Aug.			4	"
Radies den 11 Aug.			4	"
Rapunzel den 11 Aug.			6	"
Rapunzelwurzel den 11 Aug.			6	"
Rettig den 11 Aug.			4	"
Rother Kopfkohl den 11 Aug.			4	"
Rothe Rüben den 11 Aug.			6	"
Rüben, Herbst- den 11 Aug.			4	"
Rübrapunzel				
Rübesaat den 11 Aug.			4	"
Salad den 11 Aug.			5	"
Salbey den 18 Aug.			10	"
Savoyekohl den 11 Aug.			5	"
Schnittkohl den 11 Aug.			4	"
Schnittsalad den 11 Aug.			6	"
Scorzonerwurzeln				
Sellerie den 11ten Aug.			11	"
Senf den 11 Aug.			3	"
Sommerendivien den 11 Aug.			5	"
Spanischer Pfeffer				
Spargel			21	"
Spargelerbsen den 11 Aug.			5	"
Spinad den 11 Aug.			6	"
Thymian den 11 Aug.			8	"
Türkscher Weizen den 11 Aug.			5	"

Viel-

*) Noch nicht völlig reifer, sondern noch halb grüner Saamen.

Bitsbohnen den 11 Aug. gesäet, keimet
nach " " 5 Tagen
Weißer Kopfkohl, großer platter, den
11 Aug. " " " 5 "
" " " " dito kleiner spitzer " 5 "
Winterendivien den 11 Aug. " 4 "
Winterzwiebeln den 11 Aug. " 6 "
Wirsing den 11 Aug. " 4 "
Ysop den 11 Aug. " " 5 "
Zipollen den 11 Aug " 9 "
Zuckerwurzeln " "

Zum Probiren der Sämereyen wird diese Tabelle gute Dienste leisten können. Man darf aber nicht erwarten, daß sie zu jeder Jahrszeit im freyen Lande so geschwind hervorkeimen. Je kälter oder trockner die Witterung ist, desto später laufen sie auf. Einige Exempel werden Gelegenheit geben, den darunter obwaltenden großen Unterschied einzusehen. z. E.

Basilike, gesäet den 29 März, keimte, weil sie in einen Topf gesäet, und nicht achtsam genug befeuchtet war, hervor, vom 32sten bis zum 49sten Tage.

dito, an eben dem Tage ins Land gesäet, ging gar nicht auf.

dito, eben der Saamen in eben dasselbe Land gesäet den 14 April, kam hervor nach 20 Tagen.

Brassica Canadensis maxima den 9 Apr. keimte hervor nach 11 Tagen.

Cardonen den 12 April	nach 18	Tagen
Carotten den 21 Febr.	" 38	"
" " dito den 27 April	" 16	"
Coux verd de Provence den 9 April	" 11	"
Erbsen gegen Ende des December	nach 2	Monaten
" " dito den 19 Febr.	nach 30	Tagen
" " dito den 26 März	" 14	"
" " dito den 29 März	" 13	"
" " dito den 18 April	" 12	"
Bitsbohnen den 6 May	" 7	"
Große Bohnen den 24 März	" 18	"
" " dito den 18 April	" 20	"
Salad gegen Ende des December	nach 2	Monaten
" " dito den 19 Febr.	" 3	Wochen
" " dito den 29 März	" 8	Tagen
Spinad den 19 Febr.	" 23	Tagen
Peterfilie den 21 Febr. *)	" 5	Wochen
" " dito den 29 März	nach 4	Wochen
" " dito den 30 April	" 13	Tagen

Körs

*) In einem andern Jahre keimte die zu Anfange des März gesäete Peterfilie erst zu Anfange des Junius auf, ohngeachtet die Erde in der Oberfläche stets feucht erhalten wurde.

Körbel den 19 Febr.*) nach		4	Wochen
= = = dito den 30 April		8	Tagen
Schnittkohl den 21 Febr.		21	"
= = = dito den 31 März		7	"
Radies den 21 Febr.		31	"
= = = dito den 30 April		5	"
= = = dito den 7 May		8	"
Zipollen den 29 März		14	"
Mayrüben den 31 März		7	"
Brauner Kohl den 31 März		9	"
= = = dito den 9 April		11	"
Kresse den 8 April		9	"
= = = dito den 29 April		5	"
Wirsing den 9 April		11	"
= = = dito den 5 May		6	"
Majoran den 14 April		13	"
Thymian den 14 April		13	"
Portulac den 14 April		11	"
Kohlrabi den 14 April		8	"
Savoyekohl den 14 April		11	"
Sellerie den 28 April		15	"
Porre den 28 April		12	"
Gurken den 30 April		11	"

*) In einem andern Jahre keimete der zu Anfange des März gesäete Körbel erst zu Anfange des May, ohngeachtet er feucht gehalten wurde.

Alle diese Exempel sind aus einem Garten, aus einem Jahre, und von einerley Saamen. Man siehet also, daß das Alter des Saamens nicht Schuld sey, wenn er später hervorkeimet. Zu Zeiten gehet ein älterer Saamen einen Tag später, zu Zeiten auch wohl früher, zu Zeiten zugleich auf. Z. E. Kresse, zur Probe gesäet den 11 August alte, ging auf nach 4, und neue nach 3 Tagen; Portulac, den 11 August, alter nach 5, und neuer nach 4 Tagen; Porre, den 11 August, alter nach 10, neuer nach 9 Tagen; Savoyekohl alter, den 11 August nach 5, und neuer Wirsing nach 4 Tagen; dagegen Majoran alter, den 11 August gesäet, ging auf nach 7, und neuer nach 8 Tagen; und wiederum Salad vierjähriger, und in diesem Monate erst reif gewordener, beide zugleich nach 5 Tagen, da sie doch neben einander, und in einerley Erdreich gesäet waren. Gleichwie wir also in dem vorhergehenden bereits gesehen haben, daß es ein Vorurtheil sey, wenn man glaubt, älterer Saamen sey an und für sich selbst besser, als neuer, so ist es auf der andern Seite auch ein Vorurtheil, wenn man glaubt, neuer sey besser, als alter; oder wenn man das Alter des Saamens zur Ursache seines späten Aufgehens angibt. Bey warmer und feuchter Witterung keimen die Saamen geschwinder; bey kalter aber, und trockner heißer Witterung später hervor.

Und

Und seit vielen Jahren ist dieser Unterschied nie größer gewesen, als im Frühjahre 1775. Um die Mitte des May, welcher sehr kalt und windig war, war noch in keinem Garten an meinem Orte Sellerie, Porre, Thymian, Basilike, Majoran, Peterstilie, Körbel, Portulac, aufgegangen, und wer Kohl, Salad und dergleichen nicht gleich in das frisch gegrabene Land gesäet, sondern dasselbe erst hatte austrocknen lassen, sahe noch keine Pflanzen davon. Um die Mitte des May ließ ich jene feinen Sämereyen, weil ich sie vor dem Säen nicht probirt hatte, und also glaubte, sie möchten vielleicht verlegen gewesen seyn, der Fall mir auch noch nicht vorgekommen war, daß alles so lange ausblieb, abermal säen, und nach einigen Wochen keimeten jene und diese zugleich; wuchsen aber, was jene betrift, weil doch der in der Erde so lange verschlossen gelegene Saamen die Wurzel unter sich getrieben hatte, wenigstens in meinem Garten, wo ich im April und May mit dem feinen Giesser täglich, und dem Ansehen nach vergeblich hatte gießen lassen, bey erfolgender fruchebarer Witterung im Junius so außerordentlich schnell, daß alles noch zu rechter Zeit pflanzbar ward. Solche Exempel unterrichten uns, daß wir den, von welchem wir zu solchen Zeiten die Sämereeyen bekommen haben, nicht sogleich verdammen sollen. Und wir gehen auf alle Fälle am sichersten,

wenn wir von dem, was wir säen wollen, ehe die Gartenbestellung ihren Anfang nimmt, 50 bis 60 Körner, nach der vorher beschriebenen Reichartischen Art probiren. Füget es sich denn, daß sie nicht zur gewöhnlichen Zeit aufgehen, so können wir sie ruhig so lange schlafen lassen, bis eine fruchtbare Witterung sie erweckt, und haben nicht nöthig, eine unnöthige neue Aussaat zu machen.

III.

Einige den Küchengarten betreffende allgemeine Abhandlungen.

Inhalt.

I. Ein Versuch über den Verlust, den man in manchen Wintern an den im freyen Garten zu durchwinternden Pflanzen leidet, und über die Mittel, demselben vorzubeugen.

II. Vom unzeitigen Aufschießen mancher Gartengewächse.

III. Von rechter Nutzung des zu Gartenlande gemachten Gras- oder Feldlandes.

IV. Vom braunen Winterkohl.

V. Von der Wintererhaltung des braunen Kohls, und rechter Nutzung der Kohlsprossen.

VI. Von der vortheilhaften Bestellung einiger Gartengewächse kurz vor dem Eintritte des Winters, oder von der Aussaat im December.

VII. Bemerkungen über die Ueberschwemmung der Gärten.

VIII. Nutzung der bisher beschriebenen Gartenproducte.

IX. Tabelle über die Gartengewächse.

X. Botanisches und Französisches Verzeichniß der Gartengewächse.

XI. Zusätze zu dem im 1sten Theile befindlichen Gartencalender.

XII. Preise der Gartensämereyen.

III.

Einige den Küchengarten betreffende allgemeine Abhandlungen.

I. Ein Versuch über den Verlust, den man in manchen Wintern an den im freyen Garten zu durchwinternden Gartengewächsen und Blumen leidet, und über die Mittel, demselben vorzubeugen *).

Der Gartenfreund klagt oft über den im Winter an seinen Gewächsen, besonders an den Winterkohl- und Saladpflanzen erlittenen Verlust, und der Blumist klagt in manchem April und

---

*) Dieser Versuch ist zuerst im 18. 19. und 20sten Stücke des Hannöver. Magazin vom Jahre 1774 abgedruckt, und erscheinet hier etwas verbessert.

und May über den Verlust verschiedener Blumen, besonders der Nelken. Der Schaden, welche beide im Winter in ihren Gärten leiden, ist oft nicht gering, und der Verdruß, den besonders der Blumist über den Verlust mancher schönen Blume empfindet, schwächet oder erstücket gar zu Zeiten selbst seine vorige heftige Neigung zu denselben, wenigstens zu solchen Arten derselben, die dem Verderben im Winter am mehresten ausgesetzt sind. Beiden Arten der Gartenfreunde will ich in dieser Abhandlung meine Gedanken über die Mittel vorlegen, durch welche man die Gewächse und Blumen gegen den in vielen Wintern erfolgenden Verlust sichern, und demselben einigermaßen vorbeugen kann. Ich werde hier durchaus nichts anders schreiben, als was mir die Erfahrung an die Hand gegeben hat, und diese Erfahrungen allein aus den, durch so viele Versuche eines Derham, Hales, und anderer berühmter Naturforscher bestätigten Grundsätzen, zu erklären mich bemühen. Die Mittel also, die ich gegen jenes Uebel angeben werde, werden keine andere seyn, als allein solche, die sich auf die Erfahrung und allgemeine physicalische Grundsätze gründen; die folglich ein jeder, der sich auf ähnliche Erfahrungen zu besinnen weiß, nach bloßen physicalischen Schlüssen zum voraus eben so richtig finden wird, als er dieselben nachmals in der wirklichen Erfahrung gegründet befinden soll. Ich bitte also die Freunde des Gartenbaues, bey gefälliger Lesung die-

dieser Abhandlung an diejenigen Winter zurück zu denken, in welchen sie an ihren Pflanzen und Blumen einen Verlust erlitten haben. Je aufmerksamer sie auf die Witterung derselben gewesen sind, und je deutlicher ihnen ihr Gedächtniß dieselbe darstellet, desto leichter wird es ihnen seyn, die Ursachen des Verlustes so mancher Pflanzen und Blumen, und die Richtigkeit der Mittel, welche ich dagegen anweisen werde, selbst ohne eigene vorherige Erfahrungen einzusehen.

Zuvor aber muß ich bemerken, daß ich jetzt nicht von dem Erfrieren oder Verderben solcher perennirenden Gewächse und Stauden rede, die in unserm Clima nur im Hause und nicht in freyem Lande durchwintert werden können; auch, daß ich nicht von jährigen Pflanzen rede, welche man überall nie durchwintern kann, oder wenigstens nicht nöthig hat, zu durchwintern, weil man sie in jedem Frühjahre aus dem Saamen neu erziehen kann, z. E. Sommerlevcoyen, Sommermajoran. Die von jener erstern Gattung, z. E. der Lorbeerbaum, der Rosmarin, würden, wenn man sie den Winter über ohne irgend eine Bedeckung im freyen Lande stehen lassen wollte, gewiß erfrieren; und diese, von der letztern Gattung, z. E. Gurken, Vitsbohnen, Basilike, Portulac, Balsaminen, werden sogar durch den ersten im October einfallenden Nachtfrost getödtet. Ich rede nur von solchen Pflanzen und Blumen welche bey uns im Winter im freyen Lande ausdauren

kön-

können, z. E. alle Arten des Kohls, Salad, Spinad, Nelken, Goldlak ꝛc. In manchen Wintern erfrieren oder verderben diese, und gehen aus: in manchen Wintern aber erfrieren sie nicht, und gehen nicht aus. So bald wir nun die Ursachen entdeckt haben, warum man in einem Winter an ihnen einen Verlust leidet, und warum man sie in andern Wintern unverletzt behält, so bald entdecken sich uns auch natürlicher Weise die Mittel, denen wir uns bedienen können, uns gegen ihren Verlust, wo nicht gänzlich, jedoch einigermaßen in Sicherheit zu setzen. Ich will die Ursachen ihres Verlustes, so, wie sie sich meinem Gedächtnisse unter dem Schreiben darstellen werden, niederschreiben, und mit dem Vortrage einer jeden Ursache des Verlustes jedesmal sofort den Vortrag des zur Verhütung desselben dienlichen Mittels verbinden.

I.

Selbst bey dem stärksten und anhaltendsten Winterfroste erfrieren die Gewächse und Blumen nicht, die mit Schnee bedeckt sind. Zur Erklärung dieser Erfahrung, und zu mehrerer Deutlichkeit der Schlüsse, die ich in der Folge dieser Abhandlung aus derselben ziehen werde, bitte ich mir die Erlaubniß aus, zuvor eine kleine physicalische Ausschweifung machen zu dürfen, die bis an den folgenden Absatz gehen soll, und die

man

man allenfalls, wenn man will, ganz überschlagen mag.

Der Schnee dient den Pflanzen zu einer Bedeckung; aber nicht so sehr, wie man gemeiniglich glaubt, gegen den Frost, als vielmehr gegen die Sonne, welche die verdickten Säfte ihrer vom Frost erstarreten Blätter und Zweige zu schnell verdünnen oder aufthauen, und dadurch ihr Verderben verursachen würde; und die Winterkälte, oder der Winterfrost ist an und für sich selbst nicht Ursache des Verderbens der Pflanzen [a]), sondern die

a) Nur dann ist der Frost selbst die Ursache eines schleunigen Verderbens auch solcher Pflanzen und Bäume, die sonst selbst die strengste Kälte ertragen können, wenn derselbe zu ungewöhnlicher Zeit einfällt, wie z. E. im October 1739. Die Säfte der Bäume waren damals noch in ihrer völligen Circulation, weil die Witterung bis dahin angenehm und fruchtbar, und noch keine kalte Nächte und kein Reif gewesen waren; auf einmal kam starker Frost; dieser verdickte die Säfte zu schnell; und auf einmal erstarben viele Pflanzen; selbst viele gesunde Eichbäume von 70 Fuß hoch, und 4 Fuß dick sprungen von einander, und zerbörsten, und erstarben. Im März 1770 als der noch bekannte außerordentlich hohe Schnee fiel, ereignete sich eben dieses. Die schon vorhergegangene Wärme hatte verursacht, daß die Bäume bereits in vollem Triebe standen, und daß einige Arten der Bäume schon stark aufgeschwollene Knospen zeigten, und anfangen wollten zu blühen. Auf einmal fiel ungewöhnlich vieler Schnee, und ein starker Frost trat ein; die bereits circulirenden Säfte der Bäume, besonders der Kirschen und Pflaumen wurden plötzlich verdicket; dies verursachte eine Stockung der

die Sonne, welche die vom Froste verdickten Säfte der erstarreten Theile derselben zu schnell verdünnet, oder aufthauet, ist vielmehr die Ursache desjenigen Verderbens so vieler Pflanzen, welches man das Erfrieren nennet. Viele meiner Leser sind hierin vielleicht mit mir nicht gleicher Meinung. Ich schmeichle mir aber, daß sie meiner Meinung, ohne daß ich sie mit Anführung anderer Schriftsteller, die eben das behaupten, aufhalte, Beyfall geben werden, wenn sie nur folgendes zu erwägen belieben, wovon sie sich vermuthlich auf Erfahrungen besinnen werden. 1) Stehen nicht nach dem zu rechter Zeit eingetretenen Winterfroste die Pflanzen noch unversehrt? Wenn gleich ihre Blätter herunterhängen, ist nicht doch ihr Herz noch gut? Ersterben sie nicht erst nachher? Jährige Pflanzen, Portulak, Basilike, Balsaminen u. d. gl. tödtet freylich der erste Nachtfrost, und zwar so, daß sie so fort gänzlich erstorben sind, weil ihre Säfte dadurch dergestalt verdicket werden, daß sie sofort gänzlich stille stehen, und alle Circulation derselben schnell aufhört. Die perennirenden Pflanzen aber, welche, weil der Frost ihre Säfte obgleich verdicken, jedoch nicht gänzlich zum Stillestehen bringen kann, den Winter im freyen Lande aushalten können, stehen nach geendigtem Winterfroste noch

---

der Säfte, und viele Bäume mußten daher absterben. Krause in seinem Unterricht von der Gärtnerey beschreibt den beide male verursachten Schaden umständlicher. S. 711. u. f.

noch unversehrt, und leiden den Schaden, welchen man das Erfrieren nennt, erst nachher, wenn die Sonne unmittelbar nach dem Froste auf sie scheint. Der Buchsbaum steht nach dem Winterfroste unverletzt. Wenn aber zu einer Zeit, da die Sonne schon sehr warm scheint, und besonders im May, noch Fröste erfolgen: so wird allzeit die gegen die Sonne gekehrte Seite desselben weiß, und leidet den Schaden, den man das Erfrieren nennt. Die von der Sonne abgekehrte Seite desselben erfrieret nie, und eben so wenig leidet er da vom Froste Schaden, wo ihn die Sonne gar nicht treffen kann, wenn auch der Frost noch so stark ist, und er auch gleich dagegen nicht die mindeste Bedeckung vom Schnee gehabt hat. Der Frost selbst also verursacht das Verderben der Pflanzen nicht *). 2) Was thut also den Pflanzen

*) Noch nie habe ich dieses deutlicher wahrgenommen, als in dem schon mit dem Anfange des November 1774 eingetretenen strengen Winter. Im December gieng der Schnee weg, und nun glaubten viele, der braune Kohl sey erfroren. Darauf erfolgte abermal starker Frost, ohne hohen Schnee; dann erfolgte Thauwetter; dann Frost, und so eins um das andere. Und der braune Kohl hatte bey allen diesen Abwechselungen am Ende des Januar 1775 noch nichts gelitten, so heftig auch der Frost im Decemb. und abermal nach der Mitte des Januarius war. Seine äußern großen Blätter hiengen zwar nieder; das war aber kein Erfrieren. Noch im Anfange des April habe ich den, welchen ich in eine schattige Ecke einschlagen lassen, ohnversehrt gefunden. Und in eben diesem strengen Winter

mehr Schaden, starker Frost mitten im Winter, oder ungleich gemäßigtere Nachtfröste im April und May? Unstreitig die letztern. Selbst die Obstbäume wenn auch gleich, ihre Zweige nicht mit Schnee bedeckt sind, leiden von den Frösten mitten im Winter nichts; im Frühjahre aber verursachen einige wenige Nachtfröste, wenn sie besonders zu einer Zeit einfallen, da die Witterung bey Tage schon ziemlich warm ist, daß die Spitzen ihrer Zweige, besonders der welschen Nußbäume, erfrieren [b]). Wären also Frost und Kälte an und

für

---

ter habe ich von 3 Schock Wintersalad fast keine einzige Pflanze, und vom weißen Winterkohl, vom Wirsing, von Nelken, Winterlevcove und Seeviolen nichts verloren.

b) Bey dem ersten Anblicke scheint dem, was ich oben gesagt, das entgegen zu stehen, was die Herrn du Hamel und de Buffon in ihren Anmerkungen über die verschiedenen Wirkungen der großen Fröste im Winter, und der kleinen Fröste im Frühlinge an den Pflanzen und Gewächsen (S. die *Memoires de l' Academie royale des Sciences de Paris* vom J. 1737. und die Oeconomischen Nachrichten, B. 1. S. 634.) schreiben. „Der Frost, sagen sie, ist manchmal im Winter so strenge, daß er fast alle Gewächse zerstört. — — Der Saamen und das Getreide giengen im Winter des Jahrs 1709. gänzlich ein. Einige Gattungen von Bäumen, als die Nußbäume verdarben auch, ohne sich wieder erholen zu können. — — Zu allem Glück kann man nur zween oder drey solcher Winter anführen, die, wie der Winter im Jahr 1709, eine so allgemeine Noth verursacht haben.“ Wenn man aber weiter lieset, so findet man, daß sie den Schaden, welchen das

Ge-

für sich selbst die Ursach des Ersterbens der Pflanzen, so müßten bey sehr heftigem Winterfroste alle Spitzen aller Bäume allzeit erfrieren. Der Schnee ist folglich den Gewächsen in den Wintermonathen eigentlich keine Bedeckung gegen das Erfrieren

---

Getreide, und sonderlich der Rocken leidet, dem sehrfrüben Herbstfroste und den späten Frühlings-Nachtfrösten zuschreiben. Sie behaupten, daß der Schaden, welchen besonders die letztern verursachen, viel wichtiger sey, weil sie fast alle Jahr einfallen. Von den eigentlichen Winterfrösten gestehen sie selbst, und beweisen es durch ihre gemachten Erfahrungen und angestellten Beobachtungen, daß die Beschädigung der Bäume nicht allemal der großen Gewalt des Frostes zuzuschreiben sey; daß man vielmehr noch besondere Zufälle finde, welche verursachen, daß ihnen selbst eine mittelmäßige Kälte weit schädlicher ist, als ein weit stärkerer Frost, wenn derselbe bey glücklichen Umständen einfällt. Meiner Meinung nach heißt das so viel, als daß der Frost eines zu rechter Zeit eintretenden Winters den Pflanzen nicht nachtheilig sey, theils weil dann im December und Jenner die Sonne zu schwach ist, als daß sie die gefrornen Pflanzen aufthauen, und dadurch ihr Verderben verursachen könnte; theils, weil in den eigentlichen Wintermonathen die Säfte, wie man es nennet, zurückgetreten sind; daß er nur dann schädlich sey, wenn er schon im frühen Herbste, oder erst gegen den März einfällt, weil denn die Strahlen der Sonne, theils noch, theils schon kräftig genug sind, die gefrornen Pflanzen bey Tage schnell aufzuthauen, und in den Frühlingsmonathen die Säfte bereits wieder eingetreten sind. Dann hat es freylich eben die Bewandniß damit, die es mit den Nachtfrösten hat, daß nemlich dann der abwechselnde Frost der Nacht, und die Sonnenwärme bey Tage die Pflanzen zu Grunde richten.

selbst. 3) Wenn der Schnee den Pflanzen allzeit bloß zum Schutze gegen das Erfrieren dienete, so müßte der größte Theil der Pflanzen in solchen Wintern, da es, ohne vorher geschneyet zu haben, stark frieret, allemal erfrieren. Und doch, wie ich in der Folge dieser Abhandlung anführen werde, erfrieren selbst bey dem stärksten Froste diejenigen Pflanzen nicht, die durch ein Gebäude gegen den Sonnenschein geschützt werden. Was diesen das zwischen ihnen und der Sonne stehende Gebäude ist, nemlich eine Beschützung, daß die Strahlen der Sonne ihre gefrornen Theile bey Tage nicht aufthauen, und dadurch ihr Verderben verursachen, eben das ist der Schnee den gefrornen Pflanzen. Er schützt sie gegen das ihnen so nachtheilige Aufthauen bey Tage, welches, wenn es mit dem die Nacht darauf erfolgenden abermaligen Gefrieren abwechselte, ihren Untergang verursachen würde. Eine von Herrn Rammelt in seinen vermischten ökonomischen Abhandl. Th. 1. S. 171. f. angeführte Beobachtung wird dieses noch mehr bestätigen. Er führt an, er habe in 47 Jahren nie den Verlust so vieler Gewächse erlebt, als in dem Winter des Jahrs 1763, und es wären in demselben viele Gewächse erfroren, die sich doch in den bekannten heftigen Wintern von 1709 und 1740 erhalten hätten, weil in demselben kein Schnee gelegen, und es in der Nacht stark gefroren, am Tage aber die Sonne geschienen; er zieht daraus den Schluß, daß nicht sowol der Mangel

gel des Schnees die Ursache des Verderbens so vie'er Pflanzen sey, als vielmehr der warme Sonnenschein bey Tage, wovon die Gewächse aufthaueten, deren Säfte in der folgenden Nacht wieder frören und die Saftgefäße zerrissen, wodurch der Tod vieler sonst dauerhaften Gewächse verursacht würde. Derham hat eben dieses lange vorher behauptet, und, (wie Miller, in seinem engl ischen Gärtnerlexicon, unter dem Artikel: Frost erzählt) den Schaden, welchen die Bäume und Pflanzen im Winter des Jahrs 1709 erlitten, mehr der Sonne als dem Froste zugeschrieben. So oft man auch Beschreibungen von den Zerstörungen lieset, welche kalte Winter in den Gärten angerichtet, findet man allzeit mit erzählt, daß die Sonne bey Tage stark geschienen.

Ich kehre nun zu der vorangeführten Erfahrung zurück. So weit die Pflanzen mit Schnee bedeckt sind, bleiben sie unversehrt, theils weil sie, wenn sie der Schnee vorher bedeckt, ehe sie von Kälte erstarren, nicht in einem hohen Grade erstarren, theils, weil der Schnee, wenn er auf sie fällt, nachdem sie bereits sehr erstarret sind, verhindert, daß die Sonnenstrahlen des Tages sie zu ihrem Nachtheile nicht aufthauen. Sind sie höher, als der Schnee liegt, so werden ihre über demselben hervorragende Theile, deren Säfte der Frost verdickt hat, von den sie treffenden Sonnenstrahlen bey Tage aufgethauet, und ihr Saft wieder verdünnet; in der folgenden Nacht frieren

ste abermal; manchen Tag scheinet die Sonne mehr als gewöhnlich heiß; diese Wärme derselben dreibet die Säfte sehr auseinander; die Nacht darauf frieret es sehr stark; dadurch wird der bey Tage aus einander getriebene Saft so plötzlich verdicket, daß die Saftgefäße denselben nicht in sich behalten können, sondern zerspringen müssen; und der über den Schnee hervorragende Theil erfrieret, wie man es nennt, oder eigentlicher, er stirbt ab. Wir nehmen dieses im Küchengarten besonders an dem braunen Kohle, und im Blumengarten am Güldenlak, und an den gelben Violen gewahr, deren über den Schnee hervorstehende Zweige und Blätter ersterben. Den braunen Kohl also gegen das Erfrieren zu schützen, ist es gut, daß man denselben, wenn man ihn etwa in einem Garten bey dem Hause auf einen Haufen eingeschlagen hat c) während des anhaltenden Frostes mit etwas Erbsen- oder Wickenstroh bedeckt, damit ihn die Sonne nicht auftaue, und daß man zugleich außer der hohen Art desselben auch einen Theil von der niedrigen Gattung desselben pflanzt, die doch in den mehrsten Wintern durch den Schnee gegen das Verderben bedeckt wird. Und den Güldenlak und die gelben Violen dagegen zu schützen, ist es rathsamer, das Säen derselben zur Anziehung

jun.

---

c) S. die folgende 5te Abtheilung desgl. Hannov. Magazin 1768. 90tes Stück, S. 1435. Von der Winterhaltung des braunen Kohls ꝛc.

junger Pflanzen nicht, wie meistens geschieht, im Frühjahre, sondern erst gegen Johannis zu verrichten, damit die Pflanzen in demselben Jahre nicht zu hoch werden, sondern fein niedrig bleiben, damit sie der Schnee im folgenden Winter besser bedecken könne; auch den Saamen dünne auszustreuen, damit die Pflanzen durch das Dichtstehen nicht zu sehr in die Höhe getrieben werden, sondern fein niedrig bleiben, und Seitenzweige treiben. Denn solcher Güldenlak, der, ohne Nebenzweige zu treiben, gerade in die Höhe gehen, und ein einziges, aber desto längeres Blumenbouquet geben soll, kann ohnedem nicht im freyen Garten, sondern muß im Hause durchwintert werden.

II.

Auch bey dem stärksten und anhaltendsten Froste, obgleich kein Schnee liegt, erfrieren diejenigen Gewächse und Blumen nicht, die wegen eines davor liegenden Gebäudes, oder wegen davor stehender Planken, von der Sonne gar nicht beschienen werden können, wenn gleich alle übrigen Pflanzen derselben Art in eben dem Winter zu Grunde gehen. Eine Erfahrung, die so richtig ist, daß es überflüssig seyn würde, die Gründe derselben vorzutragen, wofern ich nicht theils einigen meiner Leser durch den Vortrag derselben ein Vergnügen zu verschaffen vermuthete, theils es nicht auch zum Beweise der

Schlüsse, die ich in der Folge aus derselben ziehen werde, wirklich nöthig wäre, ihren Gründen nachzuspüren. Diejenigen Gewächse, die den Winter bey uns im freyen Lande aushalten können, werden nur dann durch den Frost getödtet, wenn die in ihren Saftröhren befindlichen Feuchtigkeiten zu oft und zu schnell bald gefrieren, bald wieder aufthauen, d. i. wenn sie zu oft und zu schnell bald durch die Wärme verdünnet, bald durch die Kälte verdicket, und dadurch die Saftröhren zerrissen werden. Stehen sie nun so, daß die Sonne sie nicht bescheinen kann, so erstarren sie zwar von der Kälte, weil diese ihre Säfte verdicket; sie erstarren auch in einem größern Grade, als der ist, in welchem sie erstarren würden, wenn sie mit Schnee bedeckt wären, (wie denn selbst die Erde, wenn sie nicht schon vor dem Fallen des Schnees gefroren ist, nicht mehr hart frieret, nachdem sie von Schnee bedeckt ist;) der Frost verdicket ihre Feuchtigkeiten, und treibt sie auseinander, so, daß sie einen mehrern Raum einnehmen, und die Saftröhren ausgedehnet werden; der Saft circulirt langsamer; aber eben dieser verdickte Saft wird nun auch, weil die Pflanze hinter einem Gebäude von der Sonne nicht beschienen wird, vorerst nicht wieder aufgethauet und verdünnet; er bleibt in dieser langsamen Circulation so lange unverändert, bis endlich allgemach eine gelindere Witterung erfolgt; dann kömmt er erst nach und nach wieder in geschwindere Bewegung; und die

Safts

Saftgefäße bekommen ihre gehörige Ausdehnung erst allgemach wieder. Und so thut den Pflanzen das Gefrieren, von welchem sie vorher erstarret waren, eben so wenig Schaden, als wenig die Wangen oder Hände eines Menschen, wenn bey heftiger Kälte die Haut derselben beynahe unempfindlich wird, von dieser Erstarrung Schaden leiden, wofern nur das Zimmer, in welches man, so erstarrt, eintritt, nicht zu heiß ist, oder man sich dem heißen Ofen nicht zu bald nähert. Rammelt ist meines Wissens der erste gelernte Gärtner, der die Erfahrung, von welcher ich jetzt rede, zu Papiere gebracht hat. Er schreibt in der bereits angeführten Stelle, ob ihm gleich in dem Winter des Jahrs 1763 alle seine Saamennelken erfroren, so wären dennoch alle diejenigen, die er hinter ein Gebäude gepflanzt gehabt, wohin keine Sonne scheinen können, gut geblieben; der Kohl, der im Schatten gestanden, wäre gut geblieben, dagegen der der Sonne ausgesetzt gewesene damals sämtlich erfroren wäre; er habe, da in solchem Winter Peterstilie, Rapunzel, und andere den stärksten Frost sonst aushaltende Gewächse erfroren wären, in einem gewissen Garten zu seiner größten Verwunderung ein ganzes Beet der schönsten grünen Peterstilie angetroffen, weil dasselbe wegen vorstehender hoher Gebäude im Winter von der Sonne nicht hätte beschienen werden können, folglich die Peterstilie immer gefroren geblieben, und nie aufgethauet wäre, und also

keine

keine Veränderung erlitten hätte. Ich weiß auch von andern, daß, wenn sie in einem Winter, die im freyen Garten stehenden Nelken, Goldlak, Salad, Kohl, verloren, sie doch andere Gewächse von eben diesen Gattungen behalten haben, wenn sie an einer Stelle gestanden, wo sie gar keine Sonne hatten. Da es nun nicht in der Gewalt des Gärtners steht, seine Pflanzen vom Schnee bedecken zu lassen, und dieselben dadurch gegen des Verderben zu sichern; der Mangel des Sonnenscheines aber, den ein davor stehendes Gebäude verursacht, zur Erhaltung der Pflanzen gegen das sogenannte Erfrieren eben dieselbe vortheilhafte Wirkung hat, als der Schnee: so ist es natürlich, daß, wenn man einen Ort im Garten hat, wohin gar keine Sonne scheint, man dahin einen Theil dessen säen und pflanzen müsse, was man gegen den Untergang im Winter beschützen will. Winterkohl und Saladpflanzen, Nelkenableger, einige Goldlakstauden u. d. gl. werden in einem solchen Theile des Gartens ein bequemes, und sie gegen den Untergang sicherndes Winterquartier finden, aus welchem man sie im folgenden Frühjahre auf eine sonnenreiche Stelle versetzen kann. Besonders ist es gut, den Winterspinad auf ein solches ganz schattiges Beet, wenn man dergleichen hat, zu säen. Bis in den Februarius, oder so lange der erste eigentliche Winterfrost dauret, bleibt derselbe, besonders wenn er vom Schnee bedeckt gewesen ist, auf einer jeden son-

nen-

nenreichen Stelle grün und zur Speise brauchbar. Kaum aber wird die Witterung im März und April gelinder, und es erfolgen Nachtfröste, und darauf warmer Sonnenschein: so werden seine Blätter entweder ganz, oder doch an der obern Hälfte gelb. Und nun kann man ihn nicht eher wieder zur Speise gebrauchen, als bis er um Maytag neue Blätter getrieben hat, und muß seiner besonders im April, da er in Ermangelung hinreichender grüner Gemüse am angenehmsten wäre, entbehren. Kann man ihn aber ein ganz schattiges Beet geben, so werden seine vom Froste erstarreten Blätter von der Sonne nicht aufgethauet, und bleiben also grün, und eßbar; dagegen, je sonnenreicher seine Lage ist, desto weniger ist er im April zur Speise brauchbar. Aus eben dieser Ursache kann man auch einen Theil solches ganz im Schatten liegenden Landes auf eine sehr nützliche Art mit der Petersilie und Körbel besäen, die man, um sie im Herbste bis ins Frühjahr jung und zart zu haben, noch im August säet. Auch wird derjenige der seinen braunen Kohl zu Ende des Novembers in einem beym Hause gelegenen Garten einzuschlagen gewohnt ist, denselben viel besser erhalten, wenn er ihm ein solches im Schatten gelegenes Beet geben kann. Der Schweizer: Mangold, wenn man ihn zum Saamentragen durchwintern will, wird auch auf solchen Beeten, besonders, wenn ohnedem hoher Schnee liegt, am besten durch den Winter zu bringen seyn. Seit

dem

dem Jahr 1764, da derselbe zuerst in dem Hannöverischen bekannt ward d), hat es mir kein einziges mal glücken wollen, denselben auf seiner sonnenreichen Stelle durchzubringen *), bis ich allererst im Frühjahr 1773 ganz von ungefähr eine ganze Reihe davon in meinem Garten, gut geblieben, vorfand, welche durch folgenden ungefähren Zufall ihrem Untergange entrissen war. Im Jahre zuvor hatte ich ein, vor einer die Fronte gegen Westen machenden Planke, gelegenes Beet damit bepflanzen lassen. Gegen den December ließ ich ihn ausreißen, und auf dasselbe Beet sehr hoch gewachsenen braunen Winterkohl zum Saamentragen auf das folgende Jahr einschlagen. Durch einen Zufall war die an der Planke herstehende Reihe Mangold stehen geblieben, und dicht vor derselben her war der Kohl eingeschlagen. Wie nun

---

d) S. Hannöver. Magazin 1764. S. 1092. und 1767. S. 370. und 1774. S. 285.

*) Selbst in der Schweiz bringt man ihn auf folgende Art durch den Winter: Man hebet im Herbste einige Pflanzen aus, setzt sie im Keller, oder sonst an einem temperirten Orte, in die Erde, und im April wieder in das freye Land, decket sie aber, wenn es noch kalte Nächte gibt, mit etwas zu. S. Hannöver. Magaz. 1774. S. 285. In nicht zu harten Wintern, heißt es daselbst weiter, dauren indeß die Pflanzen auch im freyen Lande aus; und selbst thun sie dies in strengen Wintern, wenn man nur die Vorsicht gebraucht hat, sie bey eintretenden Froste zuzudecken.

nun der Mangold durch die Planke vor den ihn verderbenden Strahlen der Morgensonne, und zugleich gegen den kalten Ostwind gesichert war, auch außerdem durch ein Gebäude vor dem Nordwinde Schutz hatte, so schützte ihn der Kohl, der, über ihn her, schräge an die Planke gelehnt war, vor der Mittagssonne, gleichwie die folgende vor ihm stehende Reihe Kohl die spätere Sonne von ihm abhielt. Und da er unter dem sehr hoch gewachsenen Winterkohle Luft genug hatte, so fand ich ihn im folgenden Frühjahr, obgleich beynahe so klein, daß ich ihn beym ersten Anblick für Salad ansah, jedoch sämtlich völlig gesund, daher ich ihn auch zu Anfang des May hinter dem Kohle, den ich, weil derselbe schon blühete, nun nicht mehr vor ihm wegnehmen konnte, (sonsten ich lieber ihn, als den Kohl auf seiner Stelle hätte stehen lassen,) herausnahm, und ihn an eine sonnenreiche Stelle zur Saat setzte, worauf ich ihn vorerst sowol bey heißer Sonnenschein, als bey eintretenden Nachtfrösten mit Töpfen gegen sein ferneres Verderben schützte, und um Michaelis zum erstenmal reifen Saamen von ihm bekam *).

Ein

*) Im April 1775 fand ich auf demselben Beete eine ganz unbedeckt gewesene Mangoldstaude noch völlig gut, ohngeachtet im Dec. und Januar der Frost außerordentlich strenge gewesen war, und das Beet den ganzen Februar einige Ellen hoch unter Wasser gestanden hatte. Die übrigen Stöcke waren jedoch alle ausgegangen.

Ein Beweis von dem, zu dessen Bestätigung ich den Freunden dieses sonst sehr weichlichen Gewächses, diesen ohngefähren Vorfall erzählt habe, daß nemlich dieses und mehrere sonst nicht leicht durchzubringende Pflanzen in schattigen Beeten am sichersten durchzubringen sind.

III.

Auch diejenigen Pflanzen erfrieren nicht leicht, obgleich kein Schnee liegt, die eine solche Stelle haben, wo sie gegen die Sonne auch nur bis gegen Mittag gesichert sind. Ein Theil der Gärten, der an der Morgenseite ein Gebäude hat, bekömmt im Frühjahr ohngefähr von 9 Uhr an erst etwas Sonne, und allererst gegen Mittag die volle Sonne. Von den Pflanzen, die in demselben die Sonne am ersten bekommen, gehen immer mehrere aus, als von denen, welche sie erst gegen den Mittag bekommen. Je später sie die Sonne bekommen, desto sicherer sind sie vor dem Verderben, weil Frost und Sonnenwärme dann nur langsam bey ihnen abwechseln. Die aufgehende Sonne erwärmt die Luft nach und nach; der Frost, der die Pflanzen in der vorigen Nacht erstarret hat, wird von der allgemach wärmer werdenden Luft nach und nach aufgelöset. Gegen den Mittag, wenn sie nun von der vollen Sonne beschienen werden, sind sie bereits aufgethauet, und nun kann ihnen die Sonne keinen großen Schaden mehr

zufügen. Was folget hieraus natürlicher, als dieses: Man kann den Nelken, den Winterkohl- und Saladpflanzen kein besseres Winterquartier geben, als an einer Mauer, oder an einer hölzernen Planke, oder an einem Gebäude, welches die Morgensonne von ihnen abhält? So oft ich diese Regel habe befolgen können, habe ich in solchen Frühjahren, in denen die Klagen über den Verlust vieler Pflanzen und besonders der Nelken fast allgemein waren, nie Ursache gehabt, über groſsen Verlust zu klagen, und gebe daher den Pflanzen, die ich durchwintern will, jetzt ohne die höchste Noth nie eine solche Stelle, wo sie vom frühen Morgen an die Sonne haben. Die Art, die Nelken, und folglich auch Kohl- und Saladpflanzen durchzuwintern, die ein bekannter noch lebender Schriftsteller empfiehlt, dessen theologische und physicalische Abhandlungen man wegen seiner körnigten und gründlichen Schreibart gleich gern liest*), halte ich also nicht für so sicher, als er selbst dieselbe in einer seiner vielen meiner Leser nicht unbekannten Abhandlungen angiebt. Er empfiehlt zu dem Winterquartiere der Nelken ein Beet an einem Gebäude an der Mittagsseite, damit die Sonnenstrahlen einige Reflexion von der Wand auf das Beet haben. In solchen Wintern, nach denen im Frühjahre keine viele Nachtfröste erfolgen, ist

*) Herr Schmaling in s. Ruhe auf dem Lande Th. 2. S. 257.

ist freylich diese Lage nicht schädlich. Wenn aber im März und April viele Nachtfröste, und dabey sehr heitere und warme Tage erfolgen, so kann der Erfolg der von ihm empfohlnen Lage des Winterquartiers der Nelken kein anderer seyn, als daß dieselben durch das öftere Gefrieren, und am folgenden Tage frühe erfolgende Aufthauen zu Grunde gehen, es wäre denn, daß das vor einer gegen die Mittagssonne stehenden Wand liegende Beet, zugleich durch eine an der Ostseite stehende andere Wand, gegen die Morgensonne gesichert wäre; und also die Pflanzen die volle Sonne erst gegen Mittag bekämen, wenn die Luft den Frost vorher bereits herausgezogen. Wenn ich meinen Lesern indessen sage, daß eben dieser vortrefliche Schriftsteller, indem er seine Art, die Nelken zu durchwintern, als sicher empfiehlt, noch hinzusetzt, bey der strengen Kälte des Winters im J. 1767 wäre ihm von einigen hundert Stöcken und Ablegern nur ein einiger alter Stock ausgegangen: so werden sie vielleicht vermuthen, seine Empfehlung verdiene den Vorzug. So ehrlich ich aber das angeführt habe, was seiner Anweisung ein Gewicht geben könnte, eben so bescheiden nehme ich mir auch, dem Ruhme dieses erfahrnen Kenners der Natur unbeschadet, die Erlaubniß, zu antworten, 1) daß, wie ich bereits im vorhergehenden gezeigt, selbst der strengste Winterfrost an und für sich selbst die Pflanzen nicht tödte, sondern daß der in den Frühlingsmonaten auf den

Frost

Frost folgende und mit dem Froste abwechselnde Sonnenschein die Ursache ihres Verderbens sey, daß wir also den Winterfrost des angeführten Jahres nicht mit in Rechnung bringen dürfen, weil zugleich die Erfahrung beweiset, daß die Pflanzen nach überstandenem Froste in den eigentlichen Wintermonaten noch gut sind, und ihr Verlust allererst im Nachwinter, wenn die Sonne schon mehr Kraft hat, und besonders im März und April, auch wohl noch im May, folglich nur in den Frühlingsmonaten durch die Nachtfröste befördert wird; 2) daß vielleicht im Frühjahr 1767 (wie ich mich jedoch nicht eigentlich mehr erinnere,) keine sonderliche Nachfröste eingefallen, und folglich alle Nelken, auch auf andern Stellen, gut geblieben seyn mögen; und 3) daß, wenn auch heftige Nachtfröste eingefallen wären, (und dadurch würden die Nelken bey einer Lage gegen Mittag unfehlbar gelitten haben,) das Winterquartier in seinem Garten mir gegen die erste Morgensonne gesichert zu seyn scheine, weil er schreibt, er habe dasselbe an einem Orte angebracht, der durch den Baumgarten einigen Schutz vor dem Morgenwinde hätte. Hier tritt also der Umstand ein, den ich vorher zur Erhaltung der Pflanzen empfohlen; das Winterquartier seiner Nelken scheint in einer Ecke zwischen einem die Fronte gegen Süden machenden Gebäude, und zwischen einem gegen Osten liegenden Baumgarten zu seyn. Bey einer solchen Lage des Beetes stehen die Pflan-

gen allerdings sicher. Aber, meiner Meinung nach, nicht, weil die Sonnenstrahlen von der Wand einige Reflexion auf das Beet haben, auch nicht so sehr, weil der Obstgarten den Morgenwind, sondern weil derselbe die Morgensonne abhält, und aus den gegen Mittag an die Wand gepflanzten Nelken, dann, wenn die Sonne um den Baumgarten ihre Strahlen herumwirft, die Luft den Frost bereits ausgezogen hat. Meiner Meinung nach ist also sein Rath nur von denen zu befolgen, an deren Garten gleichfalls gegen Osten ein hoher Baumgarten liegt. Wer denselben also schlechthin dergestalt befolgt, daß er allein in Rücksicht auf die Reflexion der Sonnenstrahlen von einer gegen Mittag stehenden Wand, seinen Pflanzen ein solches Beet zum Winterquartiere giebt, ohne ihnen gegen die Morgensonne Schutz geben zu können, dem kann ich mit Gewißheit voraussagen, daß er in solchen Frühjahren, da viele Nachtfröste erfolgen, großen Verlust leiden werde. Hier könnte mir nun freylich gegen das, was ich von der besten Lage eines zur Wintererhaltung der Pflanzen dienlichen Beetes gesagt, der Einwurf gemacht werden, daß mancher auch bey einer solchen Lage des Beetes, als ich empfohlen, dennoch an den Pflanzen oft großen Verlust leide. Außerdem aber, daß derselbe in der Folge dieser Abhandlung durch fernere Untersuchung der Quellen des Verderbens der Pflanzen beantwortet wird, will ich jetzt nur bemerken, daß man diesen Verlust

nicht

nicht leiden würde, wenn die Pflanzen selbst alle gesund und stark genug wären, wenn man dieselben zu rechter Zeit ins Winterquartier brächte, und das Beet selbst gehörig zubereitet würde.

IV.

Auch diejenigen Gewächse verderben selbst in den verderblichsten Wintern nicht leicht, die durch ein Obdach vor der Nässe gesichert sind. In einigen Wintern leidet man an den Pflanzen, die nicht im Schatten stehen, einen großen Verlust, ob es gleich in denselben kaum einmal recht stark gefroren hat. Diese aber sind den Pflanzen am verderblichsten. Es regnet einen Tag, dann frieret es, dann folgt eine heitere Witterung, dann wieder plötzlich abwechselnd Frost und Regen und Schneegestöber; dann gehen die meisten Pflanzen in Fäulniß, und der Wintersalad geht gänzlich zu Grunde. Wenn es frieret, so erstarren die Pflanzen, und ihr Saft wird verdickt; wenn sie in diesem Zustande von der Sonne getroffen werden, so wird ihr Saft wieder verdünnet. Schon diese Abwechselung des Frostes und der Wärme, wenn sie verschiedene Tage nach einander, und oft schnell erfolgt, kann die Pflanzen tötten, weil denn die Saftröhren zerrissen werden. Fällt nun überdem bey dieser an sich selbst schon tödtlichen Abwechselung oft Regenwetter ein, und es frieret sogleich nach dem Regen, so entsteht

gleichsam ein Glatteis auf den Pflanzen, und eben dieses ist unter solchen Umständen die Hauptursache ihres Unterganges, weil dadurch ihre Ausdünstung gänzlich gehemmet wird. Wenn man in einem solchen Winter einen großen Theil der an der freyen Sonne stehenden Nelken im freyen Lande verlieret, wenn dann selbst viele an der Sonne stehenden Aurikeln ausgehen, so bleiben nur diejenigen gut, die in Töpfen, entweder im Hause, oder im Garten in einem Portale, oder unter einem über einem Blumenfelde an einer Planke befestigten Verdecke stehen. Wer also die Nelkenableger nicht im Hause durchwintern kann, sondern sie, welches ohnehin viel bequemer und sicherer ist, im freyen Garten durchbringen will, wird sie am sichersten durchbringen, wenn er sie in Ermangelung eines gegen die Morgensonne geschützten Beetes, auf eine schmale, schräg angelegte, auch allenfalls vorne mit einem niedrigern, und hinten mit einem höhern Brete eingefaßte Rabatte an einer Planke pflanzt, und an derselben eine die Länge und Breite der Rabatte habende, jedoch über das Beet etwas in den Weg hervorragende bretterne Klappe befestigt, welche bey guter Witterung aufgeklappet, bey eintretender schlackerlicher und nasser Witterung, oder bey erfolgenden Nachtfrösten, aber heruntergelassen wird, und, damit die Pflanzen Luft genug haben, etwa bis auf 1 Fuß weit über dem Beete erhaben bleiben, und auf einigen vor dem Beete her eingeschlage-

nen

nen Pfählen, die etwa ½ Fuß höher sind, als das Beet, ruhen muß. Wer dergleichen Klappen etwa über den Aurikelnbeeten hat, um diese damit zur Zeit ihrer Flor gegen Sonne und Regen zu schützen, kann einem Theile der Nelkenableger zwischen ihnen ein ganz bequemes Winterquartier geben, und sie dadurch bey erfolgenden schlackerichten Wintern gegen die Fäulniß, oder bey abwechselnden Regen und Froste gegen die Kälte schützen, welche sie zu einer Zeit, da sie vom Regen feucht sind, leicht so stark angreift, daß sie getödtet werden. Oder, wer etwa wegen der feuchten Lage des Gartens die Nelken im freyen Lande nicht durchwintern, gleichwol auch kein Zimmer im Hause für dieselben entbehren kann, kann sie gegen einen solchen Winter in Sicherheit setzen, wenn er sie in Töpfen läßt, (oder damit die Menge der Töpfe nicht zu viel Raum einnehme, fünf bis sechs, und mehr Ableger in jeden Topf pflanzt,) und diese in ein Portal auf die Bänke, und damit mehr Töpfe Raum haben, auf neben einander über die Bänke gelegte Bretter setzt, und dann, um sie vor Näße zu bewahren, bey regnigten Tagen die Oefnung des Portals mit einer Matte zuhängt, die jedoch, wenn es nicht regnet, wieder weggenommen werden muß, damit sie der kalten Luft nicht entwöhnt, und nicht weichlich werden. Auf solche Weise kann man selbst in einem kleinen Portal 50 und mehr Nelkentöpfe beherbergen. Nur darf dasselbe nicht durchregnen, weil sich

sonst an den Pflanzen, welche einen wiederholten Tropfenfall leiden müßten, eine Fäulniß entspinnen würde. Der zuvor gedachten schmalen und mit Klappen zu bedeckenden Rabatten kann man sich auch ganz bequem zur Durchwinterung der Saladpflanzen bedienen. Die Winterkohlpflanzen bedürfen jedoch solcher Fürsorge nicht, weil sie der Fäulniß nicht so sehr ausgesetzt sind, als Salad, Nelken, und Aurikeln, indem ihr Herz nicht so, wie dieser ihr Herz, mit der nassen, eine Fäulniß verursachenden Erde, gleich steht, sondern einen, oder mehrere Zolle über der Erde erhaben ist.

V.

Die Bedeckung der Pflanzen mit Mist und Stroh gegen den Frost, ist vielen Arten derselben schädlich, und befördert das Verderben derselben. Diejenigen Pflanzen, die alle Jahr neue Blätter treiben, und sich im Winter gleichsam verlieren, können eine Bedeckung ertragen, ob sie ihnen gleich nicht allzeit nöthig ist; unter denen aber, die ihre Blätter behalten, besinne ich mich auf keine, die sie ertragen könnte *). Der Spargel muß mit kurzem fetten Kühmiste

*) Krause schreibt zwar in seinem Unterrichte von der Gärtnerey, S. 333. die Blumisten in Holland bedienten sich zur Bedeckung der Staudengewächse vor

miste ½ Fuß hoch bedeckt werden, nicht gegen den Frost, sondern damit ihn den Winter über die sich davon einsenkende Fettigkeit stärke. Den Hyacinthen und Tulpen, obgleich ihre Zwiebeln in der Erde von dem Froste selbst keinen Schaden leiden, ist es, um sie gegen die zu häufige Nässe zu schützen, sehr ersprießlich, wenn sie bis auf die Zeit, da sie hervorstechen, und also bis gegen den März, aber nicht länger hin, 2 bis 3 Zoll hoch, mit gemahlner Gerberlohe, wenn man dergleichen haben kann, bedeckt werden, damit das Regenwasser durch diese nach und nach gleichsam durchfiltriret werde. Die Artischocken müssen, nachdem alle ihre Blätter einer Hand hoch über der Erde abgeschnitten sind, und die Erde an sie angehäuft ist, mit langem Miste bedeckt werden, der den Frost von ihnen abhält, und zugleich das Erdreich fetter macht. Die perennirende Sonnenblume, sowol die einfache, als die gefüllte,

---

vor hartem Froste, der Hülsen von Buchweizen, und beschütteten ihre raren Pflanzen damit; dieß halte die viele Winterfeuchtigkeit ab, und bewahre die Pflanzen vor Fäulung; damit jedoch der Wind die Hülsen nicht wegwehen könne, setzten sie einen Blumentopf darüber, welchen sie bey einfallender gelinder Witterung abnähmen, damit die Pflanze darunter vor der Zeit nicht austreibe. Wer aber mit den Holländern im Auf- und Zudecken nicht gleiche Sorgfalt beweiset, wird durch dieses Bedecken mehr Pflanzen verlieren, als erhalten.

wenn sie an der vollen Sonne steht, schützt es sehr gegen den Untergang, wenn sie, damit ihre im Frühjahre hervorkommenden Keime nach erlittenen Nachtfrösten von der Sonne nicht aufgethauet und verderbt werden, im März und April mit etwas Erbsenstroh bedeckt wird, besonders, wenn man die Blumenstangen des vorigen Jahrs etwas hoch über der Erde abgeschnitten hat, damit die an den Wurzeln sich unter der Erde jedesmal wieder ansetzenden neuen Keime etwas Luft unter der Bedeckung behalten. Wer aber Nelken, Aurikeln, Violen matronalis, Salad, Kohlpflanzen u. d. gl. mit Stroh oder gar mit Mist bedecken wollte, würde alles in Fäulniß bringen und tödten; es sey denn, daß man ihnen, wenn sie an der freyen Morgensonne stehen, bey heftigem baarem Froste eine solche aber nur ganz leichte Bedeckung, und besonders von Erbsen- oder Wickenstroh, auf einige Tage gäbe, um damit, so lange solcher Frost dauret, die Strahlen der aufthauenden Sonne von ihnen abzuhalten. Doch wird man sie eher zu Grunde richten, als erhalten, wofern man damit nicht äußerst sorgfältig zu Werke geht. Im eigentlichen Winter ist eine solche Bedeckung gegen den Frost mit Stroh, nach den im vorhergehenden bereits vorgetragenen Gründen, ohnedem unnöthig. Und wenn man die an der Sonne stehenden Pflanzen gegen starke und späte Nachtfröste schützen will, so ists allemal sicherer, über ein mit Nelken oder Salad besetztes Beet,

gegen

gegen Abend', wenn man merkt, es werde ein Nachtfrost kommen, eine Matte auszuspreiten, die aber, damit sie die Pflanzen nicht drücke, an den vier Enden wenigstens $\frac{1}{2}$ Fuß hoch über denselben an vier Pfähle angebunden seyn, und den folgenden Morgen wieder abgenommen werden muß. Diese Art der Bedeckung gegen die Nachtfröste ist mir bisher noch immer die bequemste gewesen, wenn das Winterquartier gegen die Sonne keinen Schutz hatte.

VI.

Spät im Herbst versetzte Pflanzen sind in großer Gefahr im Winter zu verderben. Wenn eine Pflanze theils einen guten Wachsthum haben, theils gegen das Verderben stark genug seyn soll, so muß sie sich zuvor genugsam eingewurzelt haben. Die Einwurzelung aber wird durch die Sonenwärme befördert. Die Ableger einer im Topfe stehenden Nelke, wenn sie gehörig befeuchtet wird, schlagen allzeit eher Wurzel, als die im Lande abgelegten, weil der Grad der Wärme des Erdreichs im Topfe stärker ist, als derselbe zu eben der Zeit im freyen Erdreiche ist. Ein Beweis, daß die Wärme den Wachsthum der Wurzeln der Pflanzen befördere. Im November und späterhin hat die Sonne die Kraft nicht mehr, das Erdreich gehörig zu erwärmen. Wer also noch um die Zeit Nelken, Kohl, Salad versetzt,

setzt sich in Gefahr, den größten Theil von ihnen zu verlieren, besonders wenn in dem folgenden Winter wenig Schnee fällt, oder derselbe sehr früh eintritt, und im Frühjahr nachher viele Nachtfröste erfolgen. Die Fröste treiben die Erde wegen der in derselben befindlichen Feuchtigkeit, die sie gefrieren machen, in die Höhe. Die spät gesetzten, und nicht hinreichende Wurzeln habenden Pflanzen werden dann mit in die Höhe gehoben, und zuletzt findet man sie zum Theil nur noch halb in der Erde stehen, zum Theil gar über der Erde liegen, zum Theil sogar vom Winde weggewehet. Ohne dringende Noth muß man also das Versetzen der zu durchwinternden Pflanzen nicht über den Anfang des Octobers verschieben; wie denn überdem Nelkenableger, wenn sie zu rechter Zeit gemacht sind, längst vor Michaelis Wurzel geschlagen haben, und also zeitig genug versetzt werden können. Hat man aber das Versetzen bis gegen das Ende des Octobers und späterhin versäumt, so unterlasse man es nun vollends, und nehme die Ableger erst im folgenden Frühjahre ab. Der Thymian kann, zu welcher Zeit man will, aus einander gerissen und versetzt werden; wenn man nur die Vorsicht beobachtet, ihn nicht später als höchstens um Bartholomäi zu beschneiden, so erfriert er nie. Man zerreiße und versetze ihn aber noch nach Michaelis, und er wird im Winter mehrentheils ausgehen. Eben die Beschaffenheit hat es mit Salbey, Lavendel, Isop, Citronen-

kronenkraut, Wintermajoran, u. d. gl. Gewürzkräutern. Wenn man ihnen vor Ablaufe des August alle in diesem Jahre ausgetriebene Zweige bis an das Holz abschneidet, und sie also stehen läßt, so bewachsen sie noch vor dem Herbste aufs neue ganz rund, und bleiben im folgenden Wintern zuverlässig gut. Zertheilt man sie um eben die Zeit, ohne sie jedoch zu beschneiden, und setzt sie so tief, daß nur der junge Schuß von diesem Jahre über der Erde bleibt, auch dann bleiben sie gut. Zertheilet, beschneidet und versetzt man sie aber noch im October und später, so werden sie mehrentheils, ja ich mag wol sagen, sämtlich zu Grunde gehen, weil sie dann nicht mehr Zeit haben, sich theils oben genugsam zu bestauden, theils unten hinreichende Wurzeln zu treiben. Was ist dauerhafter als der Buxbaum? Man lege ihn aber im späten Herbste um, und im folgenden May wird er größtenthels trocken seyn; besonders dann, wenn der Winter früh eingetreten ist, und in demselben viele abwechselnde Fröste gewesen sind. Das einzige Mittel, ihn, wenn es die Umstände nothwendig machen, ihn so spät umzulegen, zu erhalten, ist, theils ihn beym Umlegen oben nicht zu stark, und lieber gar nicht zu behauen, theils so oft im Februarius und nachher die Erde aufgehauet ist, denselben anzutreten, damit die Ritze oder Oefnung, welche der Frost zwischen ihm und dem Wege gemacht hat, verstopft werde. Versäumet man dieses

ses Antreten im Frühjahr, so verdorren die noch nicht eingewurzelten Wurzeln desselben bey der ersten erfolgenden warmen Witterung. Die Staudengewächse im Blumengarten, Violen matronalis, Pechnelken, lychnis chalcedonica u. d. gl. ersterben im Winter oft, wenn sie im späten Herbste zertheilet und umgelegt werden, aus eben dieser Ursache, ohngeachtet sie sonst nie erfrieren. Das einzige Mittel, sie dagegen, der folgende Winter sey auch noch so verderblich, mit Zuverlässigkeit zu sichern, ist dieses, daß man sie noch vor Ablaufe des August umlegt. Die Violen matronalis erhalten sich nicht sicherer, als wenn sie jährlich schon zu Anfange des August zertheilt und umgelegt werden. Dann gedeyen sie selbst in solchen Gärten, wo sie sonst wegen einer zu sonnenreichen Lage und wegen Trockenheit des Bodens nie wachsen. Die nicht in allen Gärten gut fortkommende gefüllte rothe lychnis chalcedonica kömmt in allen Gärten gut fort, und hält alle Winter aus, wenn man sie im Herbste gar nicht, sondern nur alle drey Jahr im Frühjahre oder im August zertheilt und umlegt, und sie überdem nicht völlig ausblühen läßt, sondern jeden Blumenstengel im August, ehe derselbe verblühet, einige Finger breit über der Erde abschneidet, damit sich der alte Stock vor dem Winter aufs neue gehörig bestauden kann. Läßt man sie ganz ausausblühen, so wird sie in solchen Gärten, in welchen

chen sie ohnedem nicht gern wächset, im Winter meistens ausgehen.

VII.

Viele Pflanzen gehen im Winter dadurch zu Grunde, daß sie der Frost aus der Erde hebt. Im Frühjahre findet man oft Nelken, Aurikeln, Salad u. d. gl. auch den Spinad, entweder über der Erde liegen, oder doch so weit hervorgetrieben, daß kaum noch etwas von der Wurzel in der Erde steckt. Außerdem daß dieses dann oft geschieht, wenn man die Pflanzen zu spät versetzt hat, so geschiehet es auch oft, wenn man in frisch gegrabenes und also loses Erdreich gesäet oder gepflanzt hat, obgleich solches zeitig genug geschehen ist. Wenn das Beet nach dem Umgraben vor dem Verpflanzen nicht Fuß vor Fuß getreten ist, und also lose und hohl, und auf einer Hand breit höher ist, als es seyn würde, wenn man es fest zusammengetreten hätte: so senkt sich die Erde nach und nach von der Nässe des Winters nieder, und das Beet ist im folgenden Frühjahre gewiß einer Hand breit niedriger, als es sogleich nach dem Umgraben war; der Frost treibt die Erde bald darauf wieder in die Höhe; bey erfolgendem Regen senkt sie sich abermal; nachher treibt sie der Frost wiederum in die Höhe. Und daher kommt es, daß die Pflanzen immer mehr in die Höhe, und zuletzt über der Erde zu liegen

gen kommen. Wofern sie dann nicht bey der ersten guten Witterung, so bald nur die Erde nicht mehr schmierig ist, aufs neue angedrückt werden, so sind sie verloren. Eben dieses Erheben der Erde durch den Frost, und besonders durch die Frühlingsfröste ist die Ursache, warum der Rocken in einigen Frühjahren mit seinen von Erde entblößten Wurzeln oft zum Theil auf der Oberfläche der Erde liegt, und von folgenden dürren und kalten Ostwinden von dem Lande gleichsam weggewehet wird. Noch schlimmer ist der daher entstehende Schaden, wenn zur Zeit einer Thauwitterung, ehe der vorherige Winterfrost völlig aus der Erde heraus ist, Nachtfröste einfallen. Die untern Wurzeln der Pflanzen stehen, wenn die Erde nur erst einige Zoll tief aufgethauet ist, noch in gefrornem Lande; in der folgenden Nacht frieret die obere aufgethauete Erde aufs neue und wird in die Höhe getrieben; die obern Zasern der Wurzel frieren mit ein und werden zugleich mit in die Höhe getrieben; da aber der untere Theil der Wurzel noch ganz in gefrorner Erde stehet, so müssen nothwendig die obern feinern Wurzeln zerreißen. Binnen einigen Tagen thauet es allgemach tiefer auf, und wenn denn, ehe alles in der Tiefe aufthauet, abermal ein starker Nachtfrost einfällt, der einige Zoll tief eindringet, so werden auch tiefer hinunter die Wurzeln zerrissen. Wird dann die Pflanze nicht sofort wieder fest gedrückt und bleibt in diesem Zustande dem Scheine der Sonne bloß

ge-

gestellet, so ist sie verloren f). Ist nun das Beet vor der Bestellung zusammen getreten, so kann dieser Schaden nicht leicht erfolgen. Ich lasse daher die Winterquartiere meiner Pflanzen zuvor fest zusammentreten, nachher höchstens $\frac{1}{2}$ Zoll tief wieder aufharken, und dann die Pflanzen in ein mit einem Stocke gemachtes der Größe und Länge der Wurzel gemäßes Loch einsetzen. Dadurch wende ich den durch das Erheben der Erde entspringenden Verlust ab.

VIII.

Auf einem niedrigen und feuchten Beete sind die Pflanzen dem Winterverluste sehr ausgesetzt. Auf diesen sammlet sich Wasser; dies verursacht eine Stockung in den Wurzeln, und eine Fäulniß an den Pflanzen, die sich besonders dann anhebet, wenn sich auf demselben Schneewasser gesammlet hat, und dann warmer Sonnenschein oder Frost erfolgt. Wenn es also an trocknen Beeten fehlt, lasse man schmale Winterpflanzenfelder mit Brettern einfassen, die an einer Seite $\frac{1}{2}$ Fuß, und an der andern $\frac{3}{4}$ Fuß hoch sind, damit das Wasser auf solchen theils erhöheten, theils etwas schräg liegenden Beeten abziehen könne. Eine solche

Eine

f) S. des Amtmanns Leopold Gedanken von den schädlichen Folgen, welche jählinge Nachtfröste bey noch nicht völlig aufgethaueten Saaten haben, in den ökonom. Nachricht. 4 B. 285. S.

Einrichtung des Winterquartiers ist außerdem allemal vortheilhaft.

IX.

Sehr rund erhabene Rabatten sind kleinen Pflanzen im Winter leicht nachtheilig. Das Wasser zieht von ihnen zwar gut ab. Aber wenn der Mittelrücke zu erhaben ist, so fällt in das Herz der am niedrigsten stehenden Pflanzen leicht etwas Erde, dadurch wird die Ausdünstung der zarten Herzblätter gehemmet; ihre Säfte gerathen dadurch in eine Stockung; Salad und Nelken gerathen denn in ihrem Herzen leicht in Fäulniß; und werden gleich die Nelken dadurch nicht allemal getödtet, so blühen sie doch in demselben Jahre nicht. Soll also eine rund gemachte Rabatte ein Winterquartier abgeben, so muß sie nur mäßig gerundet seyn.

X.

Ost- und Nordwinde verursachen das Verderben vieler Pflanzen. Die aus diesen Himmelsgegenden kommenden Winde sind gemeiniglich sehr kalt. Sind ihnen die Pflanzen bloß gestellt, so wird dadurch 1) der Umlauf des Saftes in ihnen langsamer gemacht, und ihre Ausdünstung unterbrochen. Beides, wenn es oft kommt, und mit warmen Sonnenscheine oft abwechselt, ist den Pflanzen leicht schädlich, und macht viele von ihnen krank, weil es eine Stockung der Säfte verursache

ursacht. Im Herbste hält es die Vergrößerung ihrer Wurzeln, und im Frühjahre ihren Wachsthum auf. 2) Sind jene kalten Winde den Pflanzen auch deswegen schädlich, weil sie die gefrornen Pflanzen hin und her treiben, wodurch dieselben Risse bekommen, und sich ihre Fasern trennen, und folglich ihr Verderben verursacht wird. Eine Anmerkung, welche die königl. Gesellschaft der Wissenschaften in London bey Gelegenheit des harten Winters im Jahr 1707. gemacht hat g). So viel es also möglich ist, richte man das Winterquartier für die Pflanzen da an, wo es gegen jene kalten und schneidenden Winde einigen Schutz hat. Und um zu verhüten, daß wenigstens nicht die Wurzeln der auf erhabenen mit Brettern eingefaßten Beeten durchzuwinternden Pflanzen von ihnen zu sehr und zu oft erkältet werden, umlege man die Bretter, womit das Beet eingefaßt ist, mit Miste, der die Kälte des Windes abhält. Dann ist die Pflanze ungleich weniger in Gefahr, zu verderben. Was diese Beschützung der Wurzeln gegen die Kälte, für eine Kraft habe, die Pflanzen zu stärken, mag man mit daraus erkennen, daß einstens sogar ein erfrorner Lorbeerbaum, der bereits etliche Jahre ohne Blätter gestanden, als zufälliger Weise eine Kohlpfanne auf die Erde, in welcher er stand, gesetzt,

g) S. Millers Gärtnerlexicon, Artikel Frost.

und dadurch die Erde und der untere Stamm mäßig warm geworden war, nach wenig Tagen ausgeschlagen; und aufs beste fortgewachsen ist h).

XI.

Tropfenfall ist durchzuwinternden Pflanzen schädlich. Sie gehen zu Grunde, wenn das Beet, auf welchem sie durchwintert werden, entweder so nahe an einem Gebäude liegt, daß die von dem Dache desselben fallenden Tropfen, theils durch den Wind auf sie gewehet werden, theils sie bey dem Falle der Tropfen auf die Erde immer besprützt werden, oder wenn das Beet unter Bäumen liegt, von denen der Regen auf sie tropfelt. Die von einem Dache oder von Bäumen fallenden Tropfen fallen auf sie mit einem größern Gewichte, und in größerer Maaße, und stets auf eine und eben dieselbe Stelle; sie hemmen folglich ihre Ausdünstung mehr, als gemeiner, und meistens nur in kleinen Tropfen fallender Regen; und weil dadurch ihr Saft zu oft verdickt, und ihre Ausdünstung zu oft gehemmt wird, so muß das nothwendig eine Stockung der Säfte nach sich ziehen. Man lege also das Winterbehältniß der Pflanzen nicht unter Bäumen an; aber man entfernte dasselbe auch von dem Tropfenfalle so weit, daß die Pflanzen theils von den Tropfen im geringsten nicht

h) Hales Statik der Gewächse, Einleitung §. 32. die Note (†).

nicht besprützt werden können, theils auch, wenn sich an den Ziegeln des Daches Eiszacken ansetzen, die, wenn Frost und Thauwetter oft abwechseln, oft sehr dick werden, und über den gewöhnlichen Tropfenfall so weit wegstehen, daß die von ihnen abfallenden Tropfen auf $\frac{1}{2}$ Fuß weit, und weiter wegfallen, nicht gar diesen so viel kältern Tropfenfall bekommen. Denn sonst würden sie, so lange eine solche Witterung fortdauret, allemal nach Untergange der Sonne mit einem Glatteis belegt werden, und ihr Verderben unvermeidlich seyn, weil nichts den Pflanzen nachtheiliger ist, als wenn sie zu einer Zeit, da sie naß sind, gefrieren.

XII.

Kranke und schwache Pflanzen sind dem Verderben im Winter sehr unterworfen. Kranke Nelkenableger sind solche, die bereits am alten Stocke vom Roste und Brande angegriffen sind, (und das ist oft eine ganze in Töpfen stehende Flor, wenn dieselbe im vorhergehenden Sommer entweder zu viel, oder zu wenig begossen ist; die im freyen Lande stehenden sind diesen Krankheiten weniger unterworfen, weil sich theils die überflüssige Nässe in die Erde einsenkt, theils sie bey anhaltender Dürre noch eher aus der Tiefe Nahrung schöpfen können,) oder in deren Herzen sich bereits eine Fäulniß angesetzt hat. Diese

letztern werfe man nur sofort weg, weil selten eine davon durchkömmt; es sey denn, daß es eine vorzügliche Sorte sey. Denn bisweilen höret die Fäulniß auf, wenn man die angefaulten Blätter behutsam ausputzet und ein günstiger Winter erfolgt, und obgleich eine solche Pflanze im folgenden Sommer nicht blüht, so treibt sie doch einige Ableger, und kömmt im zweyten Jahre wieder zu Blüthe. Die vom Roste und Brande stark angegriffenen kommen gleichfalls selten, so wenig im Hause, als im Lande durch; man mag indessen ihre Blätter, so weit sie angegriffen sind, wegschneiden, und sie dann ihrem Schicksale überlassen; zu Zeiten kommen einige durch. Schwache Pflanzen sind z. E. spät gemachte Nelkenableger, die nun erst spät im October einige schwache Wurzeln haben. Nimmt man diese dann noch ab, und versetzt sie, so können sie sich, wofern der Winter nicht außerordentlich günstig ist, unmöglich erhalten, weil die Zeit, ihre Wurzeln zu vergrößern, vor dem Winter zu kurz ist, und die Sonne nun nicht mehr Kraft genug hat, ihre Einwurzelung zu befördern. Man lasse sie also auf diesen Fall lieber am Stamme. Auch solche Winterkohl- und Saladpflanzen sind schwache Pflanzen, die zu dicht gestanden, oder mit Unkraut überzogen gewesen sind, und dadurch an ihren untern Theilen etwas gelb gebrannt sind, und, weil sie nicht von allen Seiten die volle Luft und Sonne haben genießen können, an ihrem untern

Theile

Theile ihre völlige grüne Farbe nicht haben. Wenn diese verpflanzt werden, und es erfolgen bald darauf Nachtfröste, so sind sie der Kälte nicht gewohnt, und verderben zum Theile noch im Herbste. Dieses zu verhüten, säe man sie nicht zu dicht, und halte sie vom Unkraute rein.

XIII.

Alte Stöcke gehen im Winter leicht aus. Ein Nelkenstock, der einige Jahre alt ist, gehet allzeit aus, wenn er im Herbste aus der Erde genommen, von Erde entblößt, und versetzt wird, obgleich von denen, die erst einmal geblüht haben, nachdem nun der Winter ist, verschiedene gut bleiben. Das sicherste Mittel, sie zuverlässig zu erhalten, ist dieses, daß man, (und je zeitiger dieses nach vollendeter Flor geschieht, desto besser ist es, damit sie ihre feinen Wurzeln vor dem Winter noch weiter austreiben können,) auf die Stelle, wohin man eine alte Topfnelke setzen will, ein der Größe des Topfes gemäßes Loch macht; dann mit einem langen Messer rings am Rande des Topfes herum die Erde losschneidet; darauf den Topf, nachdem man die Hand auf demselben ausgebreitet, und den Nelkenstock zwischen die mittelsten Finger gefaßt, umkehrt; den Topf in die Höhe zieht; und dann die Pflanze mit aller Erde, ohne daß die Wurzel gerührt, und von der Erde entblößt wird, in das gemachte Loch setzt. Thymian, Salbey u. d. gl.

die einige Jahre alt sind, gehen, weil ihre Wurzeln dann schon zu holzich sind, im folgenden Winter leicht aus, wenn sie später, als im August zertheilt und versetzt werden. Die aber in diesem Jahre erst aus Saamen gezogen sind, lassen sich ohne Nachtheil noch zu Ende des Septembers, aber nicht später verpflanzen.

XIV.

Nicht alle diejenigen Pflanzen, die im Frühjahre das Ansehen haben, als habe sie der Winter verderbt, sind wirklich verloren. Miller meldet in einer dem Hales i) über den langwierigen und harten Winter des Jahrs $172\frac{8}{9}$ zugesandten Nachricht, die Gartenliebhaber hätten damals unendlich eingebüßt; Bäume, Sträucher und Pflanzen, die doch schon manche harte Witterung aus- und viele Jahre überstanden hätten, ohne daß ihnen der Frost geschadet, wären in Menge ausgegangen, viele hätten, wiewol unbehutsam, dieselben weggeworfen; in warmem und trocknem Lande aber, wären viele, ob man sie gleich verloren gegeben hätte, aus der Wurzel wieder ausgeschlagen, wiewol spät, und noch mitten im Sommer, da man vorher nicht einmal merken können, daß sie sich wieder erholten. Eine Bemer-

---

i) Siehe dessen Statik der Gewächse, S. 43. und folg. und Millers Gärtnerlexicon, Artikel Frost.

merkung, die man oft zu machen Gelegenheit hat! Ueber den Schnee hervorgestandener und erfrorner hoher brauner Kohl, wenn er an der vollen Sonne steht, erstirbt bey erfolgenden Nachtfrösten immer weiter hinunter, bis zuletzt der ganze Stamm todt ist. So bald also im März die Sprossen desselben aufzuschwellen und zu wachsen anfangen, lasse man ihn, wenn man von ihm Sprossen oder Saamen verlangt, aufnehmen, und den erfrornen Theil bis in das gesunde abschneiden, und einen Strunk neben den andern, ja, ganze Hände voll zusammen nehmen, und an einen Zaun oder Planke pflanzen, wo er die Sonne erst um Mittag bekömmt. Er wird denn in der Geschwindigkeit vortrefliche Sprossen liefern, oder, wenn man will, eine gute Menge Saamen bringen. Ein an der freyen Sonne liegendes Feld Winterspinad scheint oft durch abwechselnde Nachtfröste und warmen Sonnenschein gänzlich getödtet zu seyn, und hat kaum noch einige kleine grüne Herzblätter. Seitdem ich aber bemerkt, daß solcher Spinad, nach einem erfolgenden sogenannten warmen Mayregen um sein Herz herum überaus bald neue Blätter treibt, habe ich ihm nur, wenn es die Zeit verstatttet hat, damit er Luft bekam, und nicht unter den dürren Blättern erstickte, die grösten gelben Blätter abnehmen oder, wenn alle Blätter des ganzen Beetes gleichsam in eins geschlemmt zu seyn schienen, mit einer hölzernen Heuharke sanft überziehen, den Unrath abharken,

und das Erdreich zwischen den Pflanzen, ohne diese jedoch loszureißen, etwas auflockern lassen, und dann habe ich gegen die Mitte des May, noch ehe der im März gesäete Spinad brauchbar geworden, den schönsten Spinad zur Speise gehabt. Der Wintersalad hat, wenn er an die freye Sonne gepflanzet ist, im April oft das Ansehen, als sey er gänzlich verschwunden. Beym Nachspüren wird man jedoch bisweilen unter seinen in Fäulniß gegangenen Blättern noch einige sehr zarte und kleine grüne Herzblätter finden. Diejenigen Pflanzen, die man also stehen läßt, geben vollends verloren; diejenigen aber, die man aufnimmt, von aller Fäulniß reinigt, ihnen alle Spitzen ihrer Wurzeln beschneidet, und sie auf eine warme und fette Rabatte pflanzt, werden sich, obgleich alsdenn ihre zarten grünen Herzblätter kaum zu sehen sind, sehr schnell erholen, und obgleich etwas später, dennoch früher, als der im Frühjahr gesäete Salad, gute Köpfe geben. Mit den Winterkohlpflanzen hat es dieselbe Bewandniß. Wenn nur das Herz noch gut ist, so pflanze man sie bis an dasselbe in die Erde, nachdem man zuvor alle faulen, oder trocknen Blätter sorgfältig abgenommen, und ihre Wurzeln beschnitten hat. Sie werden dann zwar nicht so zeitig, doch aber um Jacobi, und früher, als der Sommerkohl Köpfe bringen. Die Nelken, wenn sie auch gleich zu Anfange des April noch ganz gut stehen, werden um Maytag oft so weiß, daß man glau-

ben sollte, es würde nicht eine einzige gut bleiben. Man übereile sich aber nicht, sie wegzuwerfen. Die warmen Tage im April verursachen, daß ihre durch die vorhergehende Winterkälte etwas gehemmete Ausdünstung wiederum stärker wird; die dann zugleich erfolgenden Nachtfröste hemmen dieselbe jede Nacht aufs neue; daher entsteht ihre stroherne Farbe; und diese nimmt je mehr zu, je mehr nun warme Tage und Nachtfröste abwechseln. Kaum aber folget ein warmer Regen, so öfnen sich die Schweißlöcher der Blätter aufs neue, die Ausdünstung wird völlig wieder hergestellt, und die grüne Farbe stellt sich so fort wieder ein. So lange sie indessen weiß sind, ist es nicht rathsam, sie zu versetzen, weil sie dann krank sind. Die ich in diesem Zustande wohl verpflanzt habe, sind mir nur dann gut geblieben, wenn ich theils bey warmem Sonnenschein, theils gegen die Nachtfröste, ledige Blumentöpfe über sie gedeckt, und damit theils die Beförderung ihrer stärkern Ausdünstung von der Sonnenwärme; theils die zu schnelle Hemmung derselben durch den Nachtfrost, gemäßigt habe. Man verschiebe also das Versetzen derselben so lange, bis sie ihre grüne Farbe völlig wieder erhalten haben; es hat damit noch immer Zeit, so lange sie nur noch nicht anfangen, Schossen zu treiben. Findet man einige unter ihnen, die sich gar nicht wieder erholen, sondern weiß bleiben, und deren Herz sogar erstorben zu seyn scheint, so verabschiede

de man sie zwar nicht sogleich, wenn es eine der Erhaltung würdige Sorte ist; man lasse sie aber auch nicht stehen. Man nehme sie auf; schneide alle ihre Blätter mit einem scharfen Federmesser an dem Stamme behutsam weg; verkürze selbst die Herzblätter, so weit es, ohne das Innere des Herzens zu beschädigen, möglich ist; und wenn man dann in dem Innersten des Herzens auch nur die geringste Spur einer grünen Farbe findet: so pflanze man sie in ein weder zu sonnenreich, noch zu trocken, noch feucht gelegenes Beet, nachdem man zuvor auch alle ihre Wurzeln stark verstutzt hat; man bedecke sie darauf mit einem Blumentopf gegen die heiße Sonne sowol, als gegen die Nachtfröste, und gebe ihnen die Sonne nur einige Stunden des Morgens, und des Abends, und decke sie auch bey erfolgenden warmen Regen auf. Die mehresten werden sich dann, und wenn sie auch vorerst keinen Wachsthum spüren ließen, mit der Zeit erholen, und ob sie gleich in demselben Sommer nicht zur Blüthe kommen, so hat man doch das Vergnügen, sie gerettet zu haben, und, wenn man sie bis in das folgende Frühjahr daselbst stehen läßt, so hat man Hofnung, die Sorte nicht zu verlieren. Die gefüllte Lychnis chalcedonica scheint auch oft im Winter ausgegangen zu seyn. Wenn man dieselbe im vorhergehenden Sommer zu lange hat blühen lassen, so hat sich der Stock vor dem Winter nicht erst gehörig bestaudet. Im folgenden Frühjahre

sieht man denn an manchem Stocke nichts grünes mehr, sondern nur die über der Erde hervorstehenden abgeschnittenen dürren Zweige vom vorigen Jahre. Man gebe sie aber nicht verloren, sondern nehme sie auf; man wird dann oft unten an den dürren Stangen noch einen weißen Keim gewahr werden. Dann schneide man alles Dürre weg. Und wenn an dem untersten Ende desselben auch keine einzige Wurzel mehr seyn sollte, so setze man dennoch diesen Keim in gehöriger Tiefe in die Erde, und bedecke die Stelle, wohin der Keim gelegt ist, gegen den Frost mit einem Topfe. Er wird dann in kurzer Zeit hervortreiben, und in demselben Sommer noch Blumenstengel treiben. Eben dieselbe Beschaffenheit hat es mit der perennirenden Sonnenblume. Weil alle ihre Augen, die sie im Frühjahre hervortreibt, in die Höhe gehen, und Blumenstengel werden, folglich wenn gegen den Winter diese abgeschnitten werden, weder Augen noch Zweige vorhanden sind, und sich die an den Stürzen der abgeschnittenen Blumenstangen noch sitzenden Blätter im Winter verlieren; so reißt sie der, der sie noch nicht recht kennet, nach dem Winter oft aus, weil er sie für erfroren ansiehet. Man warte aber nur bis gegen den April, und sie wird so viel neue Augen oben Herzen treiben, als sie in demselben Jahre Blumenstengel treiben wird. Doch, auch dann, wenn sie nun im April recht artig bewachsen ist, leidet sie oft noch dergestalt von den Nachtfrösten,

daß

daß sie völlig verloren zu seyn scheinet, und wirklich ausgehet, wenn man ihr nicht zu Hülfe kömmt; daher sie denn auch viele für ein weichliches Gewächs halten, da sie doch in der That eines der härtesten und dauerhaftesten ist, und nie ausgehet, wenn man nur, nachdem sie erfroren, folgende Vorsicht gebraucht. Erst merke ich denn an, daß der Winterfrost sie nie tödtet, weil die im Frühjahre hervortreibenden Keime zwischen und unter ihren vielen durch einander geflochtenen Wurzeln sitzen, und an diesen gegen den Frost einen hinreichenden Schutz haben. So lange sie also nicht hervortreiben, schadet ihnen auch der heftigste Frost nicht. So bald aber die Witterung im März oder April heiter und warm wird, treiben sie hervor, und der Busch wird über und über grün. Erfolgen dann Nachtfröste, und die Sonne thauet die jungen Blätter auf, so fangen sie an, schwarz zu werden. Wechseln nun Frost und Sonne nur acht Tage ab, so werden alle Blätter und selbst die kleinen Stengel, woran diese sitzen, ganz schwarz. Läßt man sie in diesem Zustande, so stirbt der ganze Stock. Man kann ihn aber retten, wenn man ihn sofort aufnimmt; ihn zertheilet; alle zwischen den Wurzeln noch befindliche Keime, die, so lange sie unter der Erde sind, eine weiße Farbe haben, mit ihren feinen Wurzeln sorgfältig abnimmt; diese eine Hand breit tief einzeln aufs neue einpflanzt; und die Stelle, wohin sie gelegt sind, gegen Nachtfröste oder Aprilwetter mit einem Topf

bedeckt. Jeder Keim giebt dann einen neuen Stock, der noch in demselben Jahre Blumenstangen treibt, anstatt daß, wenn man diese Vorsicht nicht gebraucht, der alte Stock völlig zu Grunde gehet.

Es würde mir nicht viel Mühe machen, aus dem, was ich zur Abwendung oder Verminderung des Winterverlustes an Pflanzen und Blumen geschrieben, besondere Regeln zu formiren, und dem Leser die Mittel, die ich aus den Ursachen des Winterverderbens der Pflanzen, gegen dieses Verderben hergeleitet habe, gleichsam mit einem Blicke übersehen zu lassen. Allgemein aber würden dennoch diese Regeln nie seyn, weil eine jede andere Lage des Gartens, der mehrere oder geringere Schutz desselben gegen Sonne und kalte Winde, die besondere Witterung des einen oder des andern Winters und Frühjahres u. d. gl. jedesmal ein anderes Verfahren erfodert, als man unter andern Umständen zu beobachten haben würde. Wer von dem, was ich geschrieben, auf die besondern Umstände seines Gartens die Anwendung macht, dem wird es leicht seyn, zur Wintererhaltung seiner Pflanzen sich auf seinen Garten passende Regeln zu entwerfen. Geschrieben den 1ten Febr. 1774.

II.

II. Vom unzeitigen Aufschießen mancher Gartengewächse *).

Man findet sehr oft, daß verschiedene Pflanzen des braunen Kohls, des Sellerie, des Porre, des Winterendivien, der Carotten und gelben Wurzeln oder Möhren, der Pastinaken, u. d. gl. gleich im ersten Sommer in Saamen schießen, da sie solches ihrer Natur nach doch erst im folgenden Jahre thun müßten.

Bey einigen Gewächsen hat dieses seinen Grund in dem zu frühzeitigen Säen. Wer z. E. Winterrettig und Winterendivien um Ostern, oder letztern auch nur zu Anfange des Junius säen wollte, da er doch erst zu Ende desselben gesäet seyn will, dem würde von beiden nicht alleln vieles, sondern sogar das mehrste, und fast alles in Saamen gehen. Wer den Winterkohl auch nur einen Monat vor Jacobi säen wollte, dem würden im folgenden Frühjahr fast alle Pflanzen, ohne ein Haupt zu formiren, durchschießen.

Es giebt aber Gewächse, bey denen diese Ursache nicht Statt findet, und von denen gleichwol manches im ersten Jahre durchschießt, besonders brauner Kohl, Sellerie, Porre, Carotten, gelbe

*) Diese Abhandlung ist zum erstenmal im 49. und 50sten Stücke des Hannöver. Magaz. von 1773 abgedruckt.

gelbe Möhren, Pastinaken, rothe Rüben, u. s. w. Diese mögen ein jedes nach seiner Art so früh gesäet werden, als es nu möglich ist; der braune Kohl mag, wenn es die Witterung verstattet, bereits im Januar, der Sellerie und die Carotten bereits im December, die Pastinaken bereits im October, der Porre, die gelben Möhren, und rothen Rüben bereits im März gesäet werden: sie müßten dem ungeachtet nicht in demselben, sondern erst im folgenden Jahre in Saamen gehen.

Woher aber kömmts, daß manches von diesen Gewächsen gleichwol im ersten Jahre in Saamen geht, und also zum Küchengebrauch unbrauchbar wird?

Diejenigen, welche sich bey ihrem Gartenbau noch nach dem Mondwandel richten, in gewissen himmlischen Zeichen säen und pflanzen, und anders kein Haar schneiden, kein Blut lassen, kein Holz fällen, es sey denn, daß ihnen der Calender den Tag dazu anweiset, sind sogleich mit der Antwort fertig, es sey nicht in dem rechten Himmelszeichen, nicht in dem rechten Mondwandel gesäet oder gepflanzt. Der Sellerie, z. E. sagt Heinr. Hesse [a]), schießt in Saamen, wenn er im

a) In seiner Gartenlust 1690 S. 170.

im Neumonde verpflanzt ist. Wie groß die Finsterniß sey, in welcher in diesem Punct dieser und andere Commentatores, gleich den Maulwürfen, tappen, ist schon daraus abzunehmen, daß denen, die ihren Sellerie selbst im Neumonde verpflanzen, ihn aber gehörig sowol begattet haben, als ferner begatten, keiner durchschließt, und daß dagegen andern, die ihn in dem, ihrer Meinung nach, rechten Zeichen pflanzen, gleichwol vieler aufschließet, wenn sie ihn nicht gehörig begatten. Der Mondwandel kann also die Ursach nicht seyn. Ueberhaupt ist es zu bewundern, daß noch so viele Leute, und zum Theil selbst solche Männer, die sonst Geschicklichkeit und Belesenheit haben, den alten Aberglauben von dem Einflusse des Mondes und der Gestirne in den Gartenbau nicht fahren lassen können. Der berühmte de la Quintinie, der unter der eignen Aufsicht Ludewigs des XIV. mit so viel größerm Fleiße die Natur der Gewächse studirte, je mehr ihn dieser große König aufmunterte, schreibt schon gegen das Ende des vorigen Jahrhunderts, und nun fast vor hundert Jahren, er versichere als ein ehrlicher Mann, daß er binnen mehr als dreyßig Jahren allen erfinnlichen Fleiß und Mühe angewandt habe, um recht gewiß zu wissen, ob man in der Gärtnerwissenschaft den Mondwandel beobachten müsse; der Ausgang aber habe ihn völlig überzeugt, daß alles das, was von dem Einflusse des Mondes in das Gedeyen der Gartengewächse geredet und geschrieben werde, bloß

bloß] ungeschickten | Gärtnern seinen Ursprung zu danken habe [b]).

Andere geben dem Winde die Schuld. De Combe unter andern schreibt vom Kohle, man solle denselben ja nicht eher säen oder verpflanzen, als wenn der Wind vom Mittage oder von Morgen hergehe, sonst schieße er guten Theils in die Höhe; die Erfahrung habe alle diejenigen, die mit diesem Gewächse handeln, davon überzeugt [c]). Und,

b) Je proteste de bonne foy, que pendant plus de trente ans [j'ai eu]des aplications infinies pour remarquer au vrai, si toutes les lunaisons devoient être de quelque considération en jardinage, —— mais qu'au bout du compte tout ce, que j'en ai appris par mes observations longues & frequentes, exactes & sincéres, a été que ces décours, ne sont simplement que de vieux dires de Jardiniers mal habiles, qui ont cru par là, non seulement mettre à couvert leur ignorance à l'égard des points principaux du Jardinage, mais en même tems ils ont esperé de s'acquerir par ce Jargon quelque croyance auprès des honêtes gens, qui n'entendent rien en agriculture. S. *de la Quintinye Instruct. pour les Jardins fruit. & pot.* nach der Amsterdam. Ausgabe von 1697. Tom. II. pag. 343. im 22sten Kap. der Reflexions sur l'Agriculture.

c) On doit observer encore de ne les semer & replanter que lorsque le vent est au midi ou au levant; placés ailleurs ils sont sujets à monter en bonne partie; l'experience en a convaincu tous ceux qui font commerce de ce legume. S. dessen *Ecole du Jardin Potager*, nach der Pariser Auflage von 1770. Tom. I. pag. 316. und die unter dem Titel: Zeihers Unterricht von Küchengewächsen, vorhandene Uebersetzung desselben Leipzig 1756. S. 270.

wenn Cichorien und Winterendivien nicht aufschlessen sollten, so solle man, schreibt er, die Aussaat sorgfältig auf einen Süd- oder Ostwind verschieben; die dortigen Gärtner hätten davon so öftere Erfahrungen, und wären in diesem Puncte so übereinstimmend, daß man sich, so wenig man auch die Ursache davon einsehen könnte, dennoch ergeben, und ihrer Meinung beypflichten müßte d). Das Wort Erfahrung, worauf er sich beruft, könnte manche Leser auf den Gedanken bringen, als habe man davon Erfahrungen. Es gehet hier aber, wie mit vielen andern Erfahrungen, die von manchen gemacht werden, denen die Regeln der Logik unbekannt sind, wie man solche anstellen soll, wenn man sich nicht irren will. Jener sah einen Stock in einem Winkel stehen; um eben die Zeit fieng es an zu regnen; ein andermal sah er den Stock abermal im Winkel stehen; er hatte die Erfahrung gehabt, daß es jenes mal geregnet hatte, als der Stock im Winkel gestanden; nun machte er den richtigen Schluß, es werde wieder regnen. Baculus stat in angulo, ergo pluit. Zwey Brü-

d) Pour qu'elles ne montent pas, soit qnand on les seme, soit quand on les replante, on prend garde en tout tems, que le vent soit placé au midi ou au levant: nos Maréchés ont fait tant d'expériences, & sont tellement d'accord sur cela, qu'il faut se rendre malgré la repugnance de l'esprit. Tom. I. pag. 297. und in der Uebersetzung S. 253.

Brüder hielten auf einem Tag Hochzeit; der eine starb am Hochzeitabend; dem andern brannte nach sechs Wochen sein Haus ab. Nun möchte ich mein Tage mit keinem meiner Geschwister auf einen Tag Hochzeit machen. Denn man hat ja eine Erfahrnng, wie gefährlich das sey. — Ists auch zu glauben, daß Leute von gesundem Menschenverstande solche Schlüsse machen? So gehet es mit vielen vorgeblichen Erfahrungen, die alsdenn für gewisse Wahrheit in die Welt hineingeschrieben, gedruckt, und abermal gedruckt, und andern nachgeschrieben, und von vielen geglaubt werden e).

Noch andere leiten es von der natürlichen Trockenheit des Erdreichs her. Elsholz und Böckler f) schreiben, man solle bey gar zu großer

e) René Dahuron, Königl. Hofgärtner in Berlin, der unter dem de la Quintinie, (wie er in dem Buche de la Taille des Arbres, 8. à Celle 1692. in der Zuschrift an den damaligen Premierminister, Grafen von Platen, über dessen Garten zu Linden vor Hannover er damals noch die Aufsicht hatte, meldet.) 5 Jahr gearbeitet, und also von dem Aberglauben der Gärtner durch den Umgang mit seinem großen Meister hätte befreyet seyn müssen, hat in seinem wohlbestellten Gartenbau, Zelle 1723. auf allen Seiten solche eingebildete Erfahrungen, und doch ist solches Buch zu Weimar 1757. schon zum siebenden male aufgelegt, ohngeachtet wol niemand etwas daraus wird lernen können.

f) Jener in seinem neu angelegten Gartenbau, S. 103. und dieser in seiner Haus- und Feldschule, S. 447.

Dürre nicht unterlassen, die Pastinacken zu wässern, sonst befördere die Trockniß das Aufschießen in Saamen. Jener schreibt auch, die Rettige, wenn sie nicht feuchten Boden hätten, giengen in Saamen g). Daß dieses aber nicht die rechte Ursach sey, werden diejenigen aus der Erfahrung überzeugend wissen, deren Gärten von Natur einen trocknen Boden haben.

Vielleicht ist es denn wol das gar zu frühzeitige Säen? Auch dieses nicht. Verschiedene Schriftsteller behaupten das zwar. In Ansehung einiger Gewächse z. E. der Winterrettige, des Winterendivien, der Rüben haben sie auch recht. Nicht aber in Ansehung derer, die ich oben genannt, und von denen ich jetzt rede. Reichart zum Exempel schreibt h): „Warum die im Neumonde verpflanzte Sellerieplanzen vielfältig in „Stengel schießen, rührt nicht von der Verpflanzung im Neuchlichte her, denn sonst würden sie alle „in die Höhe schießen: sondern es kömmt vielmehr daher, wenn der Saame allzufrühzeitig „gesäet, oder auf denen allzuwarmen Mistbeeten „getrieben wird, so schießen hie und da dergleichen in die Höhe. Und eben so verhält sichs „auch mit den Möhren oder gelben Rüben, rothen Rüben und Pastinatwurzeln. Wenn „diese Sorten deren Saamen allzufrüh in die „Erde

g) S. l. c. S. 106.
h) S. dessen L. und G. Sch. I. Th. 51. S.

„Erde gebracht worden, so gehen viele in Saa„menstengel, welches die gemeinen Leute bey uns „Röcke nennen.“ Eben derselbe schreibt von den Möhren, (welche von andern lange gelbe Wurzeln oder Möhrrüben genennt werden,) wenn der Saamen früher, als im April gesäet würde, so sey nicht nur der aufgegangene Saamen in Gefahr zu erfrieren, sondern es schössen auch hernach im Sommer sehr viele Möhren in Saamen i). Mir dünkt die hier angegebene Ursache nicht allein die rechte nicht zu seyn, sondern ich habe sogar mehrjährige Erfahrungen von dem Gegentheil. Denn mir schießt nur sehr selten eine Sellerieepflanze oder eine Möhre durch, ich mag auch noch so früh gesäet haben. Carotten oder Frühmöhren besonders, die ich wol in der ersten Hälfte des December gesäet, wenn so eben die Erde zufrieren, und sich der ordentliche Winter einstellen wollte, sind mir nicht allein nicht in Saamen gegangen, sondern haben sogar noch vor Ablauf des May eßbare Wurzeln gegeben, welche in aller Geschwindigkeit, und fast schon gegen Johannis ihre völlige Größe erreichten: da mir doch einsmal auf einem erst gegen den April, und dazu im feuchten Boden mit eben demselben Saamen besäeten Beete sehr viele in Saamen giengen. Auch von dem Sellerie, den

i) l. c. Th. 3. S. 154. Eben das schreibt Riede, im Gartenlexicon unter dem Wort Möhre l S. 514.

ich wol im December gesäet, ist mir nichts in Saamen gegangen. Ehe ich aber die Bemerkung gemacht hatte, die ich jetzt vortragen will, gieng mir sogar von dem im März und zu Anfange des April gesäeten Sellerie, der doch gewiß nun nicht mehr zu früh gesäet war, nach Jacobi manches in Saamen. So giengen mir ehedem auch viele am Ende des März gesäete braune Kohlpflanzen in Saamen, und jetzt, wenn ich sie auch wol zu Anfang des Februarius säe, schießen sie mir nicht mehr durch. Auch bey dem Porre kann das die Ursach nicht seyn. Denn wenn man denselben bereits im März säet, so wird er zum Verpflanzen gemeiniglich später tüchtig, als der, den man erst gegen die Mitte des April gesäet hat, weil ihn die Kälte im März zurückhält.

Der Saamen, wenn er ächt, und von solchen Pflanzen erzogen ist, die sich zum Saamentragen schickten, ist die Ursach auch nicht. Nur alsdenn würde er es seyn, wenn die Saamenstaude nicht ächt gewesen. Wollte man z. E. wie manche aus Unwissenheit thun, von sehr früh durchgeschossenen Mayrüben u. d. gl. den etwa reif werdenden Saamen gebrauchen, dann würde es kein Wunder seyn, wenn die daraus erwachsenden Rüben, hernach wiederum gleich im ersten Jahre durchschössen. Oder, wollte man den Saamen des Blumenkohles, den man bey einem erfolgenden guten Nachsommer etwa reif bekäme, wenn von demselben etwas, anstatt einen gehörig großen

Käse

Käse zu formiren, durchschösse und blühete, wiederum säen, dann würde es nicht zu verwundern seyn, wenn die daraus erwachsenden Pflanzen keine eßbare Blumen ansetzten, und wenn der Käse, da er kaum die Größe eines Pfennigs erreichet, schon durchschösse. Weil aber kein Gartenverständiger diese und dergleichen Sämereyen, von denen ich noch besonders weiter unten zu reden Gelegenheit nehmen werde, mit Vorbewußt säen, sondern guten Saamen nehmen wird, so kann der Saamen selbst in seiner Güte betrachtet, keinesweges die Ursache seyn, wenn manches zur Unzeit aufschießt.

Auch ist nicht die Neuheit des Saamens die Ursache davon. De Combe k) schreibt zwar, man solle keinen frischen Carottensaamen säen, weil derselbe leichter als der ältere in die Höhe gienge. Wie ungegründet aber diese Bemerkung sey, weiß wol ein jeder aus eigner Erfahrung. Ich wenigstens, so oft ich den Carottensaamen selbst gezogen habe, habe den noch vorräthigen gekauften Saamen weggegeben, und den selbst gezogenen neuen gesäet, und dennoch sind meine Carotten nicht in die Höhe gegangen.

k) Sur tout on ne doit pas semer de la graine nouvelle (de la Carotte) qui monte plus aisément que la vieille. *Ecole du Jardin Pot.* Paris 1770. pag. 241.

So ist auch das Vorgeben des de Combe [1]), eine in die Höhe gehende Pflanze stecke die andere gleichsam an, und theile derselben die Neigung in Saamen zu gehen mit, gewiß ein höchst ungegründetes Vorgeben. Denn sonst müßten, so bald einmal eine Pflanze in die Höhe gehet, mehrere auffschießen, welches doch nicht allezeit geschiehet [27]).

Die

---

1) Il faut arracher, dès qu'on s'en apperçoit, celles (carottes) qui montent; car on prétend, qu'elles communiquent aux autres leur disposition a monter, si on ne les retire pas. Plusieurs Marchés me l'ont assuré sur leur experience. l. c. Dergleichen angebliche Erfahrungen bringet de Combe sehr viele vor, dessen Ecole du Jardin Potager doch bis jetzt noch das beste französische Gartenbuch ist.

(27) N. A. Miller schreibt das unzeitige Auffschießen der Kopfkohle der schlechten Beschaffenheit des Saamens zu, welcher an der obern Spitze der Saamenzweige gewachsen *). Auch dieses scheinet mir nicht die wahre Ursache zu seyn. Denn wenn nur dieser obere Saamen reif geworden ist, warum sollte er allein, und nicht auch der unten am Zweige gewachsene Saamen solche Pflanzen hervorbringen, die unzeitig auffschießen?

*) „Wenn die Saamenschoten braun zu werden anfangen, so ist es wohlgethan, wenn man jede Schote zu äußerst mit der Schote abschneidet; denn dadurch bekömmt der Saamen mehr Kraft. Auch hat man überhaupt bemerket, daß derjenige Saamen, so nahe an den äußersten Enden der Schoten wächset, gar zu gerne in Saamen schießet, ehe er staudig wird, so daß man also hierdurch nichts verlieret, sondern vielmehr großen Vortheil erhält, sonderlich wenn man mehr auf die gute Eigenschaft, als Menge des Saamens siehet, daran man sich

„ie-

Die wahre und eigentliche Ursache des unzeitigen Aufschießens der Gewächse, von denen ich rede, ist keine andere, als wenn sie zu dicht gesäet sind, und sich die Pflanzen also brennen. Ich könnte diese Bemerkung mit wenig Worten daraus beweisen, daß die aus gutem Saamen erwachsenen Pflanzen, wenn der Saamen dünne gesäet gewesen, oder die Pflanzen wenigstens nachher, um sämtlich des Durchzuges der freyen Luft genießen zu können, gehörig verzogen sind, niemals zur Unzeit in Saamen gehen. Weil dies aber für Freunde des Gartenbaues, die den Gartenbau nicht bloß mechanisch treiben, sondern die Natur der Gartengewächse immer mehr zu erforschen sich befleißigen, eine nicht unangenehme Bemerkung seyn möchte, so will ich sie durch einige Exempel, die den Leser an ähnliche ihm bekannte Beyspiele erinnern, und ihn von dem, was ich hier schreibe, überzeugen können, erläutern, und gleichsam die Spur zeigen, wie ich auf diese Bemerkung nicht allein gekommen, sondern auch von ihrer Richtigkeit überzeugt bin. Sollten diejenigen, die in ökonomischen Schriften eine weitläuftigere Belesenheit haben, als ich nach meinem Stande und Berufe darin haben kann, diese Gedanken

---

„jedoch nicht kehret, wenn man ihn zum Verkauf „ziehet. Diejenigen aber, welche ihn zu eigenem „Gebrauche aufheben wollen, sollen Sorge tragen, „denselben gut zu bekommen.“ S. dessen Gärtn. Lex. Nürnb. 1769. Th. 1. S. 435.

danken bereits von andern vorgetragen finden, so wird wenigstens der Vortrag meiner Gedanken, und der Beweis derselben hinlänglich zeigen, daß ich meinerseits solches noch nicht gelesen. Denn die Regel des Prior kann sich wol schwerlich auf alle und jede von einer Materie herausseyende Bücher beziehen: Authors, before they write, should read.

Schon längst habe ich bemerkt, daß, wenn zu Zeiten Leute klagten, daß ihnen in diesem Jahre so vieler brauner Sommerkohl in Saamen schieße, allezeit denen, die auf dem Fleckchen Landes einige vierzig Schock Kohlpflanzen zogen, wo man deren kaum funfzehn Schock ziehen kann, mehr in Saamen gegangen, als denen, die entweder dünne gesäet hatten, oder deren Pflanzen durch einen Zufall wider ihren Willen dünne standen. Ich will, aus Liebe zur Wahrheit und zum gemeinen Besten, meinen eignen Fehler nicht verschweigen. Als ich vor Zeiten meine Pflanzen noch sehr dicht säete, oder sie nachgehends nicht verziehen ließ, gieng mir von den obbenannten Gewächsen allezeit vieles in Saamen. Seitdem ich aber jenes vermeide, schießt mir von allen jenen Pflanzen im ersten Jahre nichts, oder höchstens nur sehr wenig in Saamen. Den Schnittkohl, als ich ihn zum erstenmal bekam, und ihn nicht weiter als aus etlichen unvollständigen Beschreibungen in Büchern kannte, mir also noch keinen Begriff davon machen konnte, wie weit er sich in den Reihen aus-

ausbreite, säete ich zu Anfange des März in ziemlich breite Reihen so dick ein, als wenn ich Kresse gesäet hätte. Und was war der Erfolg? Da er in der Geschwindigkeit so weit herangewachsen war, daß er zur Speise hätte abgeschnitten werden können, schoß er sämtlich in Saamen. Nur aus einigen Dutzend Körnern, die auser der Reihe gefallen waren, und wovon also die Pflanzen einzeln stunden, erwuchsen Pflanzen, die nicht durchschossen. Den Rest von diesem Saamen säete ich im folgenden Jahre, und zwar auch zu Anfange des März, ganz einzeln in der Reihe heraus, und da gieng keine einzige Pflanze in Saamen. Hier hatte also weder der Saamen, noch das frühe Säen die Schuld. Denn sonst hätte der Rest, den ich im folgenden Jahre säete, sonst hätten auch die auser der Reihe gestandenen Pflanzen durchschießen müssen. Jenes Aufschießen entsprang also augenscheinlich daher, daß der Saamen zu dick eingestreuet gewesen, daß sich also die Pflanzen gebrannt, und dadurch ihr Wachsthum beschleunigt worden. Daher kömmt es auch, daß selbst der Schnittkohl, der erst im August oder September zu einem Winterschnittkohle gesäet wird, dennoch schon im folgenden April durchzuschießen anfängt, und zwar nicht mit so dicken Saamenzweigen, wie der im Jahre vorher ganz früh gesäete, sondern mit ganz spillerichen Zweigen. Eben so gieng mir einstens ein ganzes Feld brauner Winterkohlpflanzen, die zum Behuf des Nachpflanzens

im

im Winter unverpflanzt stehen geblieben waren, in Saamen, weil sie den Winter über zu dicht gestanden hatten; und es blieb keine einzige Pflanze gut, außer die am Rande des Beets einzeln stehenden Pflanzen. Besonders habe ich einstens in eines Hausmanns Garten ein Beet brauner Kohlpflanzen gesehen, welches mit Brettern eingefaßt, einen Fuß hoch über der Erde erhöhet, an die Wand eines Hauses, gegen welches die Mitagssonne prallete, schräge hinan gelehnt, und des Nachts sowol, als bey kalten Tagen mit Stangen, und überher gelegtem Strohe bedeckt war. Obgleich dieses Beet erst zu Anfange des März gesäet war, so waren doch die Pflanzen noch vor der Hälfte des May so groß, daß sie verpflanzt wurden. Sie wurden also so früh verpflanzt, als noch niemand pflanzen konnte. Weil sie aber ungemein dicht gestanden hatten, folglich schmächtig waren, giengen selbst, ungeachtet der damaligen feuchten Witterung, kaum zwey Drittheile an. Diejenigen aber, die übrig geblieben waren, giengen samt denen, die nachgepflanzt waren, dergestalt in Saamen, daß nicht einmal ein Drittheil übrig blieb, der nicht in Saamen gegangen wäre. Längst vor Johannis mußte also alles aufgezogen, und das Beet anderweit bepflanzt werden. Die Ursache des Durchschießens lag hier an keinem frühzeitigen Säen; auch nicht an dem Saamen, weil aus eben demselben Saamen bereits im Jahre vorher gute Pflanzen erwachsen waren; sie lag

viel-

vielmehr offenbar daran, daß die Pflanzen zu dicht gestanden, und sich also gebrannt hatten; ja, daß dieses Brennen durch die gegen das erhöhete Pflanzenbeet, und gegen die Wand, an welche dasselbe gelehnt war, scheinende und wiederstrahlende Sonne vermehrt war: wie ich denn vorher, da ich einige Pflanzen aufzog, das fand, was ich vermuthete, daß nemlich die kleinen Herzblätter gelblich waren, anstatt hellgrün zu seyn.

Eben die Bewandniß hat es mit dem Sellerie und Porre, wenn sie in Saamen gehen. Man wird daher wahrnehmen, daß den Gärtnern, die diese Pflanzen in einem Mistbeet ziehen, wenn sie in demselben sehr dicht stehen, immer viele durchschießen. Hier ist abermal eine doppelte Ursach, einmal, daß die Pflanzen selbst zu dicht stehen, und sich also brennen, und dann, daß dieses Brennen durch, die Hitze des Mistbeetes vermehrt wird [m]).

So verhält es sich auch mit dem Winterendivien. Stehen die Pflanzen zu dicht, daß sich also die Herzblätter schon vor dem Verpflanzen gelb brennen, so gehen sie nach der Verpflanzung zum Theil in Saamen, wenn gleich das Säen nicht zu früh geschehen ist.

Mit

---

m) Reichart merket daher in der zuvor angeführten Stelle ganz recht an, daß das Durchschießen des Sellerie mit daher komme, wenn er auf allzuwarmen Mistbeeten getrieben wird.

Mit den Carotten und Möhren ist es eben so. Diese sollen alsdenn in Saamen gehen, wenn sie zu früh gesäet sind. Man säe sie aber auch schon im Januar, wenn es die Witterung verstattet, oder schon im December, wenn der Winter so eben eintreten will! Es werden ihrer, wenn sie nicht zu dicht stehen, und der Saamen ächt gewesen n), eben so wenig in Saamen gehen, als derer, die erst im April gesäet werden. Stehen sie aber gar zu dicht, und sie brennen sich also, und stehen sie dabey zugleich in gar zu dürren und hitzigem Boden, so schießen viele in die Höhe.

Man kann das auch an den Pastinaken deutlich sehen. Von diesen gehen verschiedene in Saamen, nicht, weil sie etwa zu früh gesäet sind, sondern wenn sie an einigen Stellen zu dicht stehen. Ich säete vormals, als ich noch wasserfreye Gärten hatte, diejenigen, die ich schon um Johan-

n) Es giebt betriegliche Saamenhändler, die gegen den August ganze Beete mit Möhren- und Carottensaamen besäen, die daraus erwachsenen Wurzeln den Winter über im Lande stehen, und im folgenden Jahre Saamen tragen lassen. Solcher Saamen taugt nichts. Die daraus hernachmals erwachsenden Früchte gehen grösstentheils in die Höhe, und wer, weil einige Gärtner den Saamen also bauen, ihnen darin nachfolget, wird nicht allein diesen, sondern auch den Schaden haben, daß seine Carotten klein bleiben, und die Größe derer, von denen sie erzeugt sind, nicht überschreiten.

hannis zur Speise verlangte, bereits im October, da sie denn manchmal noch vor dem Winter nicht allein aufgiengen, sondern sogar schon das dritte und vierte Blatt bekamen. Weil ich sie aber, wenn der Winter vorbey war, sogleich so dünne machte, daß jede beynahe einen halben Fuß Raum bekam, so gieng keine einzige von ihnen in Saamen.

Ich müßte mich sehr irren, oder dieses Exempel beweisen das ganz deutlich, was ich daraus schließe, daß nemlich, wenn sonst der Saamen ächt und gut gewesen, das Durchschießen der Gewächse hauptsächlich daher rühre, wenn die Pflanzen zu dicht gestanden haben. Warum gienge sonst Spinad, der dicht in Reihen gesäet ist, eher in die Höhe, als der, welcher mit jenem an Einem Tage einzeln gesäet ist, und wo jede Pflanze vier bis fünf Zoll Raum hat, wenn jenes nicht von dem brennenden Drange verursacht würde? Ja, warum gienge sogar solcher Spinad, der im März dichte in Reihen gesäet ist, früher in Saamen, als ordentlich dünne stehender schon vorher zu Anfange des August von eben demselben Saamen gesäeter Winterspinad? Und dennoch ist nichts gewisser, als dieses. Ich habe mehr als einmal neben ein Winterspinatfeld eben denselben Saamen, der folglich einerley Erdreich und einerley Lage bekam, im Frühjahre in Reihen gesäet, und dennoch jenen Winterspinad fast einige Wochen länger zum Gebrauch gehabt, als diesen von eben dem Saamen und in eben demsel-

den Erdreiche gezeugten Sommerspinad, den der brennende Drang zu früh in die Höhe trieb o). Warum würden auf einem Saladfelde, auf welchem man die Pflanzen so einzeln hat stehen lassen, daß der Salad schließen kann, diejenigen Pflanzen, so später aufgegangen sind, und unter den äußern großen Blättern der andern nun schon groß gewordenen und geschlossenen Pflanzen stehen, selbst unter jener ihren großen Blättern einen Stengel hervortreiben; wenn solches nicht der brennende Drang verursachte p)? Die zu dicht stehenden Pflanzen erhitzen sich an einander; sie werden also fortgetrieben, daher sie auch allzeit einen höhern Stamm und längere Blätter bekommen, als die dünne stehenden: gleich den Gewächsen

---

o) Daß man zu Zeiten ganz dünne und einzeln stehende Spinad bey vier kleinen spitzigen Blättern schon aufschießen sieht, ehe er zur Speise gebraucht werden kann, das macht hier keinen gegründeten Einwurf. Solcher Spinad ist von dicht in Reihen stehenden, geschwind aufgeschossenen, und also spillerichen Stauden gezogen. Und da artet die Tochter auf die Mutter eben so, wie eine nicht geschlossene Saladpflanze, wenn man sie Saamen tragen läßt, niemals Kopfsalad hervorbringen wird.

p) Riedel hat daher vollkommen Recht, wenn er in seinem Gartenlexicon unter dem Artikel: Salad, S. 679. schreibt: „Man kann auch den Salad „auf dem Lande, darauf der Saamen gesäet worden, stehen lassen, oft durchstechen, weil derselbe, „wenn man solchen so lange dick in einander stehen „läßt, gelb wird, und ehe man es meynt, in „die Höhe in den Saamen schießt, welches aber „das beständige Durchstechen verhindert."

sen, die außer ihrer gewöhnlichen Zeit in Treibhäusern getrieben werden, und also früher Blüthen und Früchte bringen, als andere ihrer Art außer dem Treibhause.

Ist nun, wie ich in obigen Exempeln gezeigt, die Hauptursache des unzeitigen Durchschießens, wenn anders der Saamen ächt gewesen, und er sonst zu seiner gewöhnlichen Zeit gesäet wird, in nichts anders zu suchen, als darin, wenn die Pflanzen zu dicht stehen: so folgt eben daraus weiter, daß auch das Unkraut ein solches unzeitiges Aufschießen verursachen könne. Wenn gleich die Pflanzen dünne und einzeln genug stehen, gleichwohl viele Unkraut zwischen ihnen aufwächset, und nicht zeitig genug ausgegätet wird, so drängt und brennt dasselbe die Pflanzen gleichfalls, und ist also auch eine Ursache, warum viele Pflanzen durchschießen.

Eben daraus läßt es sich auch erklären, warum man in den Bauergärten, wo man den braunen Kohl unter vielen großen Bäumen oft so dumpfig stehen sieht, als ob er in eine Sommerlaube gepflanzt wäre, mehr Kohlpflanzen in der Blüthe gewahr wird, als in frey gelegenen Gärten.

Das unzeitige Aufschießen der Gartengewächse wird demnach dadurch am besten verhütet, daß man 1) dünne säet, oder doch 2) hernach die Pflanzen verzieht, und einzelner stehend macht, und sie 3) vom Unkraute sorgfältig

rein hält, auch 4) keine dumpfige Obstgärten mit Küchengewächsen bepflanzt.

Eben das ist besonders bey dem Blumenkohle zu beobachten. Ich habe oft klagen gehört, daß der frühe Blumenkohl manchen Herrschaften, die denselben durch ihren Gärtner auf den Mistbeeten ziehen lassen, nie recht gut, und daß ihnen nur der spätere, aber doch auch nicht in allen Jahren gerathen wolle. Meine Muthmaßung davon will ich, um einer darüber geschehenen Anfrage vorerst in etwas Genüge zu leisten, hieher setzen. Ich setze dabey voraus, daß der Saamen die Schuld nicht haben müsse, weil ein Gärtner einmal aus der Erfahrung weiß, woher er ächten Saamen erhalten könne. Die Ursache liegt vielmehr in der gar zu starken Hitze des Mistbeets, im unterlassenen genugsamen Lüften desselben, und dem zu dichten Säen. Alsdenn brennen sich die Pflanzen gedoppelt; ihr Wachsthum wird also beschleunigt; und sie schießen daher geschwinder in Blüthen, ehe sie einen zur Speise tüchtigen Käse ansetzen können. Läßt aber der Gärtner die stärkste Hitze des Mistbeetes zuvor gehörig verrauchen, säet dann den Saamen dünn q), macht her-

---

q) Wie das ohne alle Weitläuftigkeit und Mühe ins Werk zu richten, daß die Pflanzen nicht zu dicht zu stehen kommen, und man zugleich mit ganz wenig Saamen zukommen könne, dazu giebt der

hernach jeder Pflanze eines Speciesthalers groß Raum; und lüftet die Fenster oder Strohdecken gehörig: so wird guter Saamen, wenn die Sommerhitze nicht zu früh eintritt, auch guten Blumenkohl bringen. Und was den spät, oder um Maytag in den Garten gesäeten Blumenkohl betrift, so wird derselbe, wenn der Saamen ächt gewesen, gleichwol unter keiner andern Bedingung guten Käse ansetzen, als wenn die Pflanzen dünne stehen, und vom Unkraute rein gehalten werden. Denn sonst brennen sie sich, und werden zu geschwind getrieben, besonders wenn warme Regen und brennender Sonnenschein oft abwechseln. Doch kömmt es bey dem Blumenkohle zugleich viel

---

der Jardinier François, nach der Pariser 9ten Auflage von 1665. S. 100. folgende überaus bequeme Anweisung: C'est pourquoi vous en (des Choux Fleurs) semerez peu sur vôtre première Couche dans vôtre Melonniere, en faisant des petits sillons quatre doigts de l'autre, dans lesquels vous epandrez vôtre Graine, assez claire pour éviter la confusion, & la recouvrirez de son Terras: deux ou trois sillons seront plus que suffisans pour vous en fournir amplement D. h „Zum „frühen Blumenkohle braucht ihr nur etwas weni„ges auf euer erstes Mistbeet zu säen; ihr müßt „dazu kleine Furchen, jede vier Finger breit von „der andern machen; in diesen müßt ihr den Saa„men herausstreuen, und zwar nur sehr dünne, „damit die Pflanzen nicht unordentlich durch ein„ander zu stehen kommen, und den Saamen dar„auf mit etwas Erde bedecken; zwey oder drey „solcher Furchen werden vollkommen hinreichend „seyn, um euch eine hinreichende Anzahl früher „Blumenkohlpflanzen zu verschaffen.

auf die Witterung sowol als auf die Lage des Gartens an. Ist die Witterung zu anhaltend heiß und trocken, und das Beet ist zugleich von Natur sehr trocken, so wächset der Blumenkohl zu geschwind, und übertreibt sich. Eben das geschiehet, wenn er in einem kleinen, zwischen Gebäuden, Planken, Mauern oder Zäunen eingeschlossenen Garten gepflanzt wird. Die nahe stehenden Gebäude und Befriedigungen verhindern den recht freyen Durchzug der Luft. Er wird alsdenn von der darin befindlichen schwülen Wärme so stark getrieben, daß er zu geschwind wächset, und also, wenn er kaum eine kleine Blume oder Käse angesetzt hat, in die Blüthe gehet. Er geräth daher in einem sehr weitläuftigen, oder ziemlich freyliegenden Garten, und im freyen Felde am besten. Geschrieben den 1ten Jun. 1773.

III. Von rechter Nutzung des zu Gartenlande gemachten Gras- oder Feldlandes*).

So sehr die Beförderung und Verbesserung des Ackerbaues einzelne Familien sowol im Wohl-

*) Hannover. Magaz., 1768. 86tes und 87tes Stück.

Wohlstande erhält, als auch zur Vergrößerung des Reichsthums ganzer Länder, und zu ihrer mehrern Bevölkerung ein großes mit beyträgt, eben so sehr dienet besonders der Gartenbau zur Beförderung des Wohlstandes einzelner Familien *). Man wird daran um so viel weniger zweifeln, wenn man nur erwäget, welch ein großer Unterschied es sey, ob der Landmann seine Gartenfrüchte selbst ziehet, oder ob er sie für baares Geld kaufet. In jenem Falle behält er theils das baare Geld, theils verdienet er es selbst durch eigene Gartenbestellung; in diesem aber muß er sein Geld weggeben, und es auf den Gärtner ankommen lassen, ob er ihn dafür viel oder wenig Gartenfrüchte geben will. Es ist noch keine dreyßig Jahre her, daß fast alle Einwohner eines gewissen Fle-

*) Ich rede hier nicht von vornehmen Leuten, die durch die in ihren Gärten zu verrichtende Arbeit den Tagelöhner ernähren. Diese haben, wenn man die zu erziehenden Gartenfrüchte nach dem Preise rechnet, wofür man sie in großen Städten kaufen kann, bey ihrem Gartenbau mehr Schaden, als Vortheil. Und diese richten in ihren Gärten auch vieles zu einem unschuldigen Vergnügen, und zu einer angenehmen Ergötzung ein. Deren Wohlstand wird also durch die Gartenbestellung eigentlich nicht vermehret, sondern nur ihr Vergnügen. Nur der Wohlstand des gemeinen Mannes ist es, wovon ich sage, daß er durch Erziehung aller ihm zur Speise nöthigen Gartengewächse erhöhet wird, weil er dafür kein baares Geld auszugeben braucht, sondern die Gartenarbeit mit den Seinigen alsdenn verrichten kann, wenn er eben sonst keinen andern Verdienst haben kann.

ckens beynahe gar keine Gartenfrüchte baueten, sondern sogar die Gartenkleinigkeiten, welche sie ohne Mühe und Kosten selbst hätten ziehen können, z. E. Peterstilie, Körbel, Salad u. d. gl. so, wie sie dieselben zur Speise gebrauchten, stets aus dem Herrschaftlichen Garten für baares Geld kauften, und durch die vielen sechs Pfennige oder Groschen, die sie für dergleichen bezahleten, dem Herrn des Gartens jährlich einen ansehnlichen Gewinn, einen Gewinn von etlichen 100 Thalern verschafeten. Sie glaubten, sie könnten selbst solche Kleinigkeiten nicht für den geringen Preis ziehen, um welchen sie dieselben ihrer Meinung nach, von dem Gärtner jenes Gartens kaufen konnten. Sie baueten in ihren eigenen Gärten nichts, als etwa braunen Kohl, gelbe Wurzeln, Gartenbohnen, Vitsbohnen und Kartoffeln. Nach und nach lerneten sie aus anderer Exempel einsehen, mit wie leichter Mühe sie auch andere Gartengewächse selbst ziehen, und sich dadurch doppelten Vortheil verschaffen könnten, indem sie bey eigener Gartenbestellung theils jene zwar geringe, aber doch das Jahr durch sich häufende Summe, ersparen, theils statt dieser Ausgabe zwischendurch dieses ausgegebene Geld selbst verdienen könnten. Sie legten nach und nach mehr Gartenland zu, und in einer kurzen Zeit bestelleten sie dessen so viel, daß der Herr jenes Gartens nicht die geringste Gelegenheit mehr behielt, seine Gartenfrüchte zu versilbern. Sie zieben nun alles selbst, und nur wenige un-

ter

ter ihnen kaufen noch weißen Kohl und Rüben. Auch diese letztern Früchte ziehen die mehresten von ihnen nun selbst. Sie sehen nun ein, daß das nur eine geringe Ausgabe sey, welche sie an den Saamen, wenn sie ihn nicht selbst ziehen können, verwenden, und daß ihnen außer dieser geringen Ausgabe die Früchte ihres Gartens weiter nichts kosten, als etwa den Dünger. Sie machen jetzt meistentheils sogar alle in ihren Gärten bisher noch übrige, zwischen dem Zaune oder der Hecke liegende Grasfurchen, oder ganze Stücke Grasslandes zu Gartenlande. Sie bekommen dadurch immer größern Raum, um sich verschiedene andere Früchte außer den großen Gartenbohnen, als der gewöhnlichen Erndtekost zu ziehen, z. E. Mayrüben u. d. gl. Es fehlet den fleißigen unter ihnen nun nicht an Gemüsen, und sie brauchen dafür doch kein baares Geld auszugeben. Diejenigen unter ihnen, die das Brodtkorn kaufen müssen, und denen das Kaufen desselben doch schwer fällt, brauchen nun ihren Magen nicht bloß mit Brodte zu füllen, sondern können, weil ihnen ihr Gartenland fast das ganze Jahr durch Vorkost liefert, am Kornkaufe vieles sparen.

So vortheilhaft dieses alles im Ganzen ist, ob es gleich den Besitzern großer Höfe an und für sich selbst Schaden thut, so ist doch noch dieses eine dabey zu bedauren, daß sich der Landmann seine Gartenbestellung noch nicht so wohlfeil macht, als er doch in der That könnte. Ich rechne unter

diese unnöthigen Unkosten besonders das so sehr unnöthige Düngen eines umgebrochenen und zu Gartenlande gemachten Grasangers, oder Dreisches. Sie düngen ein solches umgebrochenes Dreisch entweder sogleich, indem sie nemlich theils sogleich Mist untergraben, theils es mit Hürden belegen lassen, oder sie bestellen den Dreisch das erste mal mit gelben Wurzeln und Cartoffeln, und düngen sogleich im folgenden Jahre. Hier verschwenden sie den Dünger auf eine recht unnütze Weise, den sie, wofern der Boden nicht purer Leim oder Thon ist, vollkommen vier, und wenn er irgend gut ist, fünf Jahr ohne irgend eine Düngung nützen könnten.

Gartenverständige wissen es ohne mein Erinnern aus der Erfahrung sowol, als aus Büchern, wie viele Nahrungssäfte ein Grasanger, oder Ackerland seit den vielen Jahren eingeschlucket habe, die nun den Gartengewächsen, womit man solches Land bestellet, den besten Wachsthum verschaffen können. Man sehe nur das Aufgraben der Cartoffeln z. E. an, womit ein Stück Feldlandes in der Brache bestellet ist. Solches land hat seit undenklichen Jahren nichts, als Kornfrüchte getragen. Die Arten der Nahrungssäfte, von den sich Gartengewächse nähren können, sind stets darin geblieben. Und was für eine starke Ausbeute an Cartoffeln liefert nun nicht ein solcher Acker? Viel stärker, als die Himtenzahl, die man aus einem Stücke Gartenlandes, welches

schon

schon oft Cartoffeln getragen hat, erhalten kann. Und so verhält es sich mit allen Gartengewächsen, die in neuem Erdreiche, das ist in solchem, welches dergleichen Früchte noch nicht getragen hat, gezogen werden. Man könnte schon daraus schliessen, wie gut man ohne eine erst vorzunehmende Düngung solchen Boden mit andern Früchten bestellen könnte. Wäre z. E. auf einem solchen umgebrochenen Dreische in diesem Jahre ohne Düngung der Kohl gut gerathen, so müßte ja nothwendig eben dieses Land im folgenden Jahre auch noch gute Cartoffeln, Wurzeln, Bitsbohnen u. d. gl. Gewächse hervorbringen können. Und brächte es denn diese Gewächse auch gut hervor, so müßte es ja im folgenden Jahre unfehlbar erst noch solche Früchte tragen können, die eben nicht viele Nahrung bedürfen, z. E. Erbsen und Gartenbohnen. Dieser Schluß ist eben so richtig, als jenes eine gegründete und allgemeine Erfahrung ist, daß ein Morgen Landes, auf welchem in diesem Jahre der Rocken gut gerathen, im folgenden Jahre gewiß guten Hafer, und daß der, auf welchem in diesem Jahre der Rocken schlecht gestanden, (wenn nemlich die Beschaffenheit des Landes selbst, und nicht etwa eine widrige Witterung die Ursache ist,) im folgenden Jahre auch gewiß schlechte Gerste; und daß der Acker, auf welchem gute Gerste gewachsen, im folgenden Jahre ohne neue Düngung noch gute Wicken liefern werde.

Diese und dergleichen Betrachtungen müßten es schon wahrscheinlich machen, daß der Dünger bey einem umgebrochenen Dreische vorerst ersparet werden könne. Aber auch die Erfahrung hat dieses nach dem Zeugniß vieler Schriftsteller *) längst bestätiget, und bestätiget es bis auf diese Stunde. Vielleicht thue ich einigen Lesern einen Dienst, wenn ich ihnen hier beschreibe, wenn ich die Zubereitung eines Dreisches zu Gartenlande theils veranstaltet, theils wie ich selbiges einige Jahre ohne vorzunehmende Düngung mit Gartengewächsen bestellet, und nun zu recht gutem Gartenlande gemacht habe.

Ich ließ nemlich im Jahr 1764 einen Theil eines Grasgartens, der mir zur Vergrößerung des Küchengartens nützlicher war, und über dessen Bäume meine Vorgänger, welche dieselben gepflanzt hatten, gleich bey ihrer Pflanzung das Todesurtheil, welches ich jetzt an ihnen vollziehen ließ, dadurch ausgesprochen hatten, daß sie dazu die schlechtesten und beynahe ganz unbrauchbare Obstsorten gewählt hatten, umgraben; und zwar nicht, wie meine Landesleute zu thun pflegen, im Frühjahre, sondern im October umgraben. Mein Arbeiter mußte da, wo er zu graben anfieng, zuvor eine $1\frac{1}{2}$ Fuß tiefe Furchen ausstechen, deren ausgestochene Erdschollen in einer Schiebekarre an den untersten Theil geschoben wurden,

da,

*) S. Reichards L. u. G. Sch. Th. 5. S. 215. f.

damit die zuletzt übrigbleibende große Furche damit gefüllet werden könnte. Nun mußte er mit der Schute immer gerade nieder stoßen, und jedesmal nicht mehr, als eine höchstens zwey Finger breite Scholle, die zuvor nach der Breite der Schute an beiden Seiten abgestoßen war, heraufheben, und gegen die Furche dergestalt legen, daß das Gras gerade unten, und die nntere reine Erde gerade oben auf zu liegen kam. So wie er eine solche Scholle hingesetzt, oder deutlicher zu reden, umgestülpet hatte, mußte er dieselbe mit der Schute ganz zerstoßen, und sie so fein machen, als möglich war. Den nun unten und zwar 1½ Fuß tife liegenden Rasen mußte er gleichfalls, so viel möglich, zerstoßen, und von der Scholle losstechen. Er mußte zugleich jedesmal die in der Scholle befindlichen langen Wurzeln des im Grase gestandenen Unkrautes ausleſen, damit diese, deren manche, wenn sie gleich in Stücken gestoßen sind, dennoch wieder anzuwachsen und auszuschlagen pflegen, nicht wieder in die Höhe wüchsen, und also das Erdreich, so viel möglich rein würde. Besonders mußte er die am Zaune gestandenen, und vom Hofe unter dem Zaune herdurchgewachsenen vielen Wurzeln, von Nessel, Gesseln u. d. gl. sorgfältig ausleſen, und gleichsam noch unter dem Zaune selbst herausſuchen. Auf diese Weise ward das ganze Stück bearbeitet, und blieb darauf, ohne geharket zu werden, den Winter über liegen.

Durch

Durch diese Bearbeitung, welche fast alle Leute erst im Frühjahre vornehmen, war dies Stück Landes nun fähig gemacht, des wohlthätigen Einflusses des Winters zu genießen, und die fruchtbaren Feuchtigkeiten des Regens und Schnees einzuschlucken. Der Frost konnte nun diesen umgegrabenen Boden in die Höhe heben, und das Erdreich dadurch locker machen; — anstatt daß sonst ein mit Grasrasen bedecktes Land theils nicht so vieles von der Winterfeuchtigkeit einnehmen, theils also auch durch den Frost nicht so gut aus einander getrieben, und also auch nicht locker gemacht werden kann.

Diese im Herbste 1764 geschehene erste Bearbeitung hatte freylich die durch das Herbstgraben zu befördernde Fruchtbarkeit des Landes mit zum Zwecke. Der Hauptzweck aber dabey war, den Boden zuvor locker zu machen. Um dieses Hauptzweckes willen, mußte ich es im folgenden März 1765 abermal graben lassen. Sonst ist es bekannt, daß das im Herbste gegrabene Land, wenn es erst einmal locker ist, im Frühjahre weder abermal gegraben, noch auch umgestochen, noch umgehacket werden dürfe, wofern man nicht die schönen Winterfeuchtigkeiten der starken Frühjahrsluft und den Strahlen der Sonne Preis geben will; und daß man bloß in dem Falle, wenn ein Boden noch nicht locker genug ist, das abermalige Umgraben, als ein kleineres Uebel, ergreifen müsse, um ein größeres, nemlich das Verder-

ben

den der Gewächse in einem festen und noch nicht lockern Boden zu verhüten. Ich mußte also jenes vorherige Grasland, um ihm erst die rechte Lockerheit zu verschaffen, (und ein jedes Erdreich kann am ersten durch öfteres Bearbeiten, wobey es mit der Schute recht fein zerstoßen, und mit der Harke recht fein geharket wird, locker gemacht werden; der Mist, womit es viele zu zwingen gedenken, kann das Land allein nicht locker machen, wenn nicht eine öftere sorgfältige Bearbeitung hinzu kömmt,) ich mußte, sage ich, jenes bisherige Grasland im März 1765, in welchem sich eben eine schöne warme und trockne Witterung einstellte, abermal umgraben lassen. Hätte ich es nun abermal so tief, wie im Herbste vorher bey dem ersten Bearbeiten geschah, nemlich 1½ Fuß tief, umgraben lassen, so wären die in der Tiefe liegenden Rasen wieder herauf gekommen. Diese aber waren noch nicht zu Erde geworden. Sie lagen noch größtentheils ganz unversehrt. Ich ließ also das ganze Stück nicht tiefer als 1 Fuß graben. Hier aber mußte der Arbeiter abermal immer ganz kurz abstechen, selbst die kleinsten Erdklümpe aufs feinste zerstoßen, und darauf recht gut harken. Es wurde nun um so viel feiner, je sorgfältiger ich im Herbste darauf geachtet hatte, daß die Erdschollen gut zerstoßen würden.

Nun war dies Stück Landes völlig im Stande, und wer es nicht gewußt hätte, daß es noch

vor fünf Monaten Grasland gewesen, würde es für ordentliches Gartenland angesehen haben. Ich ließ es darauf zu gehöriger Zeit, und zwar dieses. mal mit weißem Kohle, mit Cartoffeln und Vitsbohnen bepflanzen. Und alle diese Gewächse geriethen so gut, als wären sie in dem besten Gartenlande gewachsen.

Im folgenden October 1765 ließ ich es abermal umgraben, und zwar so tief, wie im Herbste des vorigen Jahres bey der ersten Bearbeitung geschehen war, nemlich $1\frac{1}{2}$ Fuß tief. Nun wurden die Grasrasen fast gänzlich vermodert gefunden, und kamen also oben auf. Was noch in einander hieng, wurde gänzlich in Stücke zerstoßen, und was noch nicht genug verweset war, wurde wiederum in die Tiefe gelegt. Im folgenden Frühjahre 1766, da dieser neue Boden nun zum zweytenmaltragen sollte, ließ ich ihn weil er nun locker genug war, nicht aufs neue graben, noch auch umstechen, noch umhacken; ich bestellete ihn zu seiner Zeit mit gelben Wurzeln, Sellerie, Porr-, Vitsbohnen, Pastinaken, Gurken, Salad, Majoran, Peterstlie, Körbel, Portulak, Zucker- und Haferwurzeln, Cortoffeln, Erbsen, Bohnen und braunem Kohle. (Ich nenne diese Gewächse um derer Leser willen, die etwa zweifeln möchten, ob ein solcher Boden auch für allerley Gewächse dienlich sey, indem die mehresten bey der Nutzung eines Dreifches nur immer mit ihren Gedanken an Cartoffeln und gelben

Wur-

Wurzeln hängen.) Alle diese Gewächse geriethen in diesem zweyten Jahre aufs beste.

In dem folgenden dritten Herbste 1766 ließ ich dieses Stück abermal im October und November, und zwar nun um einen recht tiefen Boden zu gewinnen, noch etwas tiefer, und beynahe 2 Fuß tief graben. Und in dem folgenden dritten Frühjahre 1767 bestellete ich es ohne Düngung, und ohne abermaliges Umgraben, mit Erbsen, Bohnen, Vitsbohnen, Petersilie, Salad, Steckrüben und braunem Kohl, nachdem auch ein Theil desselben bereits im October vorher mit weißen Winterkohlpflanzen besetzt worden war. Und auch in diesem dritten Jahre wuchsen alle diese Gewächse aufs beste. Selbst die im vorigen Herbste 1766 zum erstenmal tief herausgegrabene Erde, die man sonst todte oder wilde Erde nennet, und die eben nicht gar zu gut aussah, verdarb das Erdreich so wenig, daß sie es vielmehr veredeln, gemengter, fetter, und lockerer machen half, weil sie den Winter über oben auf gelegen, und gut durchgefroren war.

Im abermal folgenden vierten Herbste 1767 ließ ich es wiederum recht tief graben; und ohne zu düngen, ohne etwa fremde und bessere Erde aufschließen zu lassen, ohne es im folgenden vierten Frühjahre dieses Jahrs 1768 wieder graben zu lassen, ließ ich es auf dieses gegenwärtige Jahr mit Cartoffeln, Petersilienwurzel, Zipollen, Lauch, Erbsen, Bohnen, Sellerie und Porre bestellen.

Nach dem guten Wachsthume der vorigjährigen Früchte konnte ich auch in diesem Jahre noch gute Früchte hoffen; diese Hofnung ist erfüllet, und sind sogar die Cartoffeln, die im dritten Jahre vorher, nemlich 1765 auf eben der Stelle stunden, wohin sie diesesmal im März wiederum gepflanzt sind, gleichwol gut gerathen, weil der Boden immer tiefer, und allzeit vor dem Winter gegraben worden, und weil er aufs möglichste von Unkraute rein gehalten, und also noch ziemlich neu ist. So gar der braune Kohl, der nach den Erbsen eben dahin gepflanzt ist, wo er vor zwey Jahren gestanden, hat, ohne daß dazu gedüngt wäre, den besten Wachsthum. Der Sellerie und Porre allein, sind in diesem Jahre nicht so gerathen, wie ich hoffete. Das verstehet sich indeß wol von selbst, daß ich noch niemals in den vorigen drey Jahren eben die Gewächse auf eben dieselbe Stelle gebracht, wo sie bereits vorher gestanden, und daß ich jedem jährlich eine neue Stelle gegeben, wo es nun zum erstenmale stund; außer daß ich nun solches thun muß, weil schon jedes Gewächs an jeder Stelle gestanden. Freylich, hätte ich auf eine und eben dieselbe Stelle verschiedene Jahre hinter einander eben das gepflanzt, so würde ich es diese Jahre nicht ohne neue Düngung haben nutzen können.

Der Wachsthum der diesjährigen Früchte hat nun gezeiget, daß ich dieses neue Gartenland auch noch im künftigen 5ten Jahre 1769 ohne neue

neue Düngung noch zu solchen Gewächsen, die keines neuen Düngers bedürfen, nutzen kann. Sollten sie nicht recht völlig gerathen, so ist kein Schade dabey, weil mir dieser Theil des Gartens vom Herbste 1764 an keine weitere Kosten gemacht hat, als das Grabelohn. Da indeß in diesem Jahre alles, bis auf den Sellerie und Porre nach, recht gut gewachsen, so kann ich mich versichert halten, daß die Gewächse im folgenden Jahre noch nicht ganz abschlagen werden. Und ist dieses der Erfolg, so bestelle ich es im 6ten Jahre abermal, und zwar, weil doch andere Gewächse hernach keine rechte Art mehr haben möchten, mit Erbsen und Gartenbohnen, und lasse, wenn die Felder davon leer sind, allererst zu späten Kohl, düngen (28).

Das muß ich noch bemerken, daß im ersten Jahre 1764 nur sehr wenig Unkraut hervorkam. Der Saamen desselben hat auf dem Grasrasen gelegen, und lag nun in der Tiefe. Im 2ten Jahre 1766 aber, da der mehreste Rasen herauf gegraben ward, konnte man dem Wegschaffen und Ausgäten der Kletten und Nesseln, (die vorher besonders am Zaune gestanden hatten,) kaum vor

(28) N. A. Weil der Verfasser mit den Schlusse des Jahres 1768. seinen Wohnort änderte, und von Coppenbrügge nach Dannenberg versetzt wurde: so kann der fernere Erfolg nicht gemeldet werden.

kommen. Im dritten Jahre 1767, da aller Rasen gänzlich vermodert war, und nun noch tiefer gegraben wurde, folglich aller untergegrabene Saamen herauf kam, war das Gegrabene mit Kletten gänzlich überzogen, und verursachte viele Mühe. Und jetzt in diesem vierten Jahre 1768, da auf dem ganzen im Herbst gegrabenen Lande, weil sich bey fleißigem Brhacken und Durchziehen kein Unkraut einsaamen können, gar kein Unkraut hervorkam, giengen doch die Kletten abermal seit der Mitte des April ganz dick auf, daß also auch in diesem Jahre genug wegzuhacken gewesen ist. Sie werden auch noch in dem folgenden fünften Jahre 1769 aufgehen, weil ihr Saamen so lange in der Erde liegen kann, ohne zu verderben. Aber alsdenn ist auch das Land von ihnen rein, so wie schon nach dem zweyten Jahre kein Nesselsaamen mehr aufgieng. Und es würde dieser Platz von jenem Saamen gar nicht verunreinigt worden seyn, wofern er nicht im letzten Sommer vor seiner Umarbeitung ohne Befriedigung gelegen hätte. Da aber kein Zaun um ihn her war, auch nun wegen der zu machenden Veränderung des Gartens noch nicht veranstaltet werden konnte, konnte das Gras nicht zum Abmähen gebraucht werden; die hie und da aufgehenden oder schon im Grase stehenden Kletten wuchsen also in die Höhe, und ehe die erste Bearbeitung im Herbste angieng, hatte sich der Saamen über den ganzen Platz ausgebreitet. Man siehet hieraus, wie rein von Unkraute ein so be-

bearbeiteter Grasanger an und für sich selbst sey, wofern sich nicht vorher Unkrautsbüsche von gröserer Art eingesaamet haben. Denn die etwa oben liegenden Saamen kleineren Unkrautes erstikken in dem ersten oder zweyten Jahre in der Tiefe, und machen also das Land nur auf einen oder höchstens zwey Sommer unrein.

Man siehet hieraus, wie man einen Grasgarten auf eine recht vortheilhafte Art zu Gartenlande machen könne, und wie wenig kostbar solches sey. Das erstere Umbrechen kostet zwar fast mehr, wie doppelt so viel, als sonst das Graben kostet. Was ich an Taglohn ungefähr für 24 Mariengroschen graben und düngen lassen kann, das kostet, wenn ein Grasanger umgebrochen wird, wol 1 Rthlr. 18 Mgr. Aber was kann man in den ersten paar Jahren nicht dagegen an Miste ersparen? Ein Stück Gartenland, welches mir 24 Mgr. zu graben kostet, erfordert, wenn gartenmäsig gedünget wird, wenigstens 6 vierspännige Fuder recht guten kurzen Mist, davon das Fuder in meiner Gegend, und vielleicht wol an keinem Orte, nie unter 18 Mgr. verkauft oder gekauft wird. Das Fuhrlohn bringt, wenn der Garten auch noch so nahe ist, mit dem Biergelde auch wenigstens aufs Fuder 4 Mgr. Nun laßt uns die Nutzung des Dreisches nur auf vier Jahre und den Nutzen jenes Mistes auch auf vier Jahre rechnen, welches letztere doch niemand kann, als wer seinen Garten im gutem Stande hat. Alsdenn

kostet 1) ein gewisser Theil ordentlichen Gartenlandes

a) im Herbst 1778 zu graben	"	24 Mgr.
b) zu düngen mit 6 starken Fuder Mist à 18 Mgr.	"	3 Rthlr.
c) Fuhrlohn à Fuder 4 Mgr.	"	24 Mgr.
d) im Herbst 1769. 1770. 1771 zu graben à 24 Mgr.	"	2 Rthlr.
Summa in 4 Jahren 1769 bis 1772 incl.	"	6 Rthlr. 12 Mgr.

Dagegen kostet der zu Gartenland zu machende Grasanger von eben der Größe

a) im Herbste 1768 $1\frac{1}{2}$ Fuß tief umzubrechen	"	1 Rthlr. 18 Mgr.
b) im Frühjahre 1769 wiederum zu graben	"	24 "
c) im Herbste 1769 zu graben	"	24 "
d) im Herbste 1770 noch $\frac{1}{2}$ Fuß tiefer zu graben	1	" "
e) im Herbste 1771 zu graben	"	24 "
Summa in eben den 4 Jahren	"	4 Rthlr. 18 Mgr.

Wollte man auch gedenken, wenn jener Garten bey dem Hause wäre, so falle das Fuhrlohn weg: so wird dagegen doch das Eintragen oder Einschieben des Mistes nicht viel weniger kosten. Der Vortheil in der Ausgabe ist also allemal auf Seiten des neu anzulegenden Gartens, und er wird noch größer, wenn man mit den Früchten so abzuwechseln weiß, daß man ihn 5 bis 6 Jahre ohne Düngung bestellen kann: ja, er wird noch größer, wenn man das bisherige Gartenland in so schlechtem Stande hat, daß man es im dritten oder wenigstens schon nach Ablauf desselben im vierten Jahre wieder düngen muß, wie sehr viele thun, die das Geld für oftmaliges Behacken und Durchziehen schonen wollen, und vieles Unkraut einsaamen lassen.

Hier wird nun gewiß der Einwurf gemacht werden, daß das, was ich gesagt, vielleicht von einem solchen Grasgarten gelten möge, der guten schwarzen Boden hat; daß aber solcher Boden auch nicht allezeit zu finden sey. Und ich antworte nur dies eine, daß es von allen Arten des Erdreichs gelte, die nur kein bloßer Leim sind. Ein bloß leimichter Boden würde zwar, wenn er so zubereitet wird, wie ich beschrieben, verschiedene Früchte ziemlich gut tragen, wenn die Witterung darnach fiele. Aber er würde nach und nach mit Sand und anderer guten Erde versetzt werden müssen. Man muß daher solchen Boden nie zu Gartenlande machen, es sey denn, daß es

die Umstände nothwendig, und auf die Folge der Zeit nützlich machen, und dann muß man dagegen auch keine Kosten schonen. Ein jeder anderer Boden, der Erde hat, und nur 1½ bis 2 Fuß tief ist, ehe sich förmlicher Leim, oder felsigter Grund findet, ist gut zu Gartenlande. Und das kann man gleich an den Maulwurfshaufen sehen, oder, wenn man nur ein kleines 1½ Fuß tiefes Loch graben lässet, gewahr werden. Denn, obgleich ganz schwarzes Erdreich das beste ist, so giebts doch auch gute Erde von vielen andern Farben: ja, die gute schwarze Erde selbst wird zur Hervorbringung der Gartengewächse noch fruchtbarer, wenn man sie mit allerley anderer Erde vermischet. Ich würde mir daher gar kein Bedenken machen, einen Grasboden von guter schwarzer Erde, der nur etwa ¾ Fuß tief ist, und unter sich Topferde oder Leim hätte, zu Gartenlande zu machen, wenn es die Umstände erforderten. Gegen die Zeit, daß der heraufgegrabene Thon oder Leim erst zweymal durch einander gegraben wären, würde dies das schönste Erdreich werden. Und wenn auch ein solcher Boden etwas niedrig und feucht läge, würde ich ihn doch zu Gartenlande machen, weil die Feuchtigkeit in die umher gezogenen tiefen Furchen abziehen kann. Findet man indessen unter der obern besten Erde ein anderes Schicht einer Erde, die eine andere, oder schlechtere Farbe hat, so lasse man sich dadurch nicht abschrecken, sondern vermenge beide

Schich-

Schichte nach und nach durch wiederholtes Herbst- und damit vorerst verbundnes Frühjahrsgraben *).

Wenn Leute, wie vielfältig an solchen Orten geschiehet, wo wenig Gartenland ist, und solches also rar und theuer ist, einen Grasanger oder Feldland miethen, um selbigen zu ordentlichen Gartenlande zu machen, so dünket ihnen, wie großen Schaden sie hätten, daß sie das Land erst artbar machen müssen. Und wenn sie es darnach

*) Elsholz in seinem neuangelegten Gartenbau S. 102. räth, alle Arten eines zu Gartenlande zu gebrauchenden Erdreichs 2 Fuß tief aufzuhacken, die Erde zu zerklopfen, und von allen Steinen und Wurzeln zu säubern. Besonders solle man 1) ein von Natur schwarzes und gutes Erdreich mit altem verfaulten Miste vermengen, und ein Jahr lang unbesäet liegen lassen. 2) Harten Leim, wo solcher vorhanden, solle man mit einem guten Theile Sandes vermischen, damit er die Mistung desto besser annehme; besser aber sey es, das erste Jahr Erbsen hinein zu säen, damit der Boden milde und von Unkraute rein werde. 3) Sehr magern und sandigen Boden solle man mit Leim vermischen; das werde den Sandgrund so temperieren, daß er die darauf folgende Mistung kräftig an sich ziehe. 4) Sehr steinigter Grund solle man, nachdem die großen Steine ausgelesen, auch von den kleinen vermittelst einer Hürde säubern, und dann misten. 5) Sehr nassem Boden könne die überflüssige Feuchtigkeit durch lange Gräben, oder andere große und tiefe Löcher, die man mit kleinen Steinen ausfüllen müßte, abgeführet werden.

Er dringet hier bey jedem Boden auf das sogleich vorzunehmende Düngen, welches doch in der That in den ersten Jahren ganz unnöthig und überflüssig ist.

anfiengen, so hätten sie doch selbst den besten Vortheil davon, weil sie vorerst den Dünger ersparen *). Weil sie sich das aber so nicht vorstellen können, und nur stets das vorher daselbst gewachsene magere Gras in Gedanken haben, also nicht glauben können, daß da, wo schlechtes Gras wächst, gleich im nächsten Jahre der beste Kohl, u. d. gl. wachsen könne: so glauben sie nicht eher, bis sie sehen; ja, sie bleiben selbst alsdenn noch wol ungläubig, weil nun das ein paar Jahre verarbeitete neue Land besser und milder anzusehen ist, als die noch unter einem Rasen liegende, und noch nicht locker gemachte Erde aussiehet. Und denn gehöret das nothwendig mit dazu, daß die Bearbeitung im Herbste geschehe. Ohne das Herbstgraben ist es freylich wol unmöglich, und würde bloß in seltenen sehr fruchtbaren Jahren gelingen. Man kann das zur Hauptregel in Ansehung der Wahl eines Platzes zu einem neuen Garten nehmen, daß da allezeit auf jene Weise ein Garten angelegt werden könne, wo vorher Korn, oder Klee, oder gutes Gras hat wachsen können.

Wie aber, wenn ein Grasboden nun so schlechtes Gras trägt, daß er selbst ohne öftere Dün-

*) Einstens grub einer aus einem zu Gartenlande zu machenden Stücke leimigten Feldlandes, so drey und eine halbe Ruthe lang und eben so breit war, im ersten Jahre an die 6 Malter Kartoffeln aus. Eine gute Bezahlung für den Thaler Gartenpacht, für das Umbrechen, und für das fleißige Behacken.

Düngung kein Gras mehr tragen kann? Alsdenn, wenn nur Erde unter dem Grase ist, ist es eben am nützlichsten, solches Grasland zu Gartenlande, wenigstens auf so viele Jahre zu machen, als daselbst ohne Dünger Gartenfrüchte wachsen können.

Es füget sich oft, daß ein Grasgarten seine Kräfte, zum Vormähen für das Vieh hinlängliches und öfteres Gras hervorzubringen, verlieret. Dies wird sich desto leichter zutragen, je trockner ein solcher Garten liegt, folglich im Winter nicht überschwemmet werden kann, oder je mehr das Gras gar zu spät im Herbste noch abgemähet wird, da es sich vor dem Winter nicht erst wieder bestauden kann. Und überhaupt ist es nicht zu verwundern, daß auch ein Grasboden endlich unfruchtbar wird. Das Gras ziehet beständig die ihm zum Wachsthum nöthigen Säfte aus der Erde heraus: der Boden muß also stets einerley Säfte liefern. Die Ausgabe, welche einem Grasboden an Nahrungssäften für das Gras viele Jahre hinter einander, ja manchmal beständig und immerwährend abgefordert wird, übersteiget die Einnahme, die er an solchen Säften hat. Und Juden giebt es unter der Erde nicht, bey denen er gegen ein Agio seine noch in sich habenden, aber dem Grase nicht gefälligen Säfte umsetzen, und gegen solche, die zur Nahrung des Grases am besten dienen könnten, verwechseln könnte. Sein Mund, womit er die Nahrungssäfte auffänget, die ihm

von

von seinen Wohlthätern, der Sonne, der Luft, dem Regen, dem Schnee und Froste, (manche, die mit der Bestellung einer Frucht so gern auf das neue Licht, oder auf den abnehmenden Mond warten, würden auch den Mond nennen;) mitgetheilet werden, ist wegen des auf ihm liegenden hartten, und vielleicht in langen Jahren nicht durch Aufstreuung der Asche oder des Hühner- und Taubenmistes vom Moose gereinigten Grasrasens nicht fähig genug, die Nahrungssäfte, die er erhalten könnte, einzuschlucken. Er muß also endlich des Grastragens müde werden, und seine Armuth, Kinder zu ernähren, durch schlechtwachsendes Gras zu erkennen geben. Hier müßte man ihm, da er der Wohlthat der jährlichen Ueberschwemmung beraubt ist, mit Dünger zu Hülfe kommen, und ihn damit wenigstens alle 5 bis 6 Jahre erfrischen. Das halten aber viele für unnütz und überflüssig, andern fehlet es dazu an dem Dünger, und im Grunde frißt auch das Kuhvieh in dem ersten Jahre nachher solch gailes Gras nicht gern. Auf alle diese Fälle ist das einzige Mittel zur Besserung eines solchen Grasbodens dieses, daß man ihn im Herbste tief umgrabe, und so lange zu Gartenlande gebrauche, als solches ohne Dünger geschehen kann. Wenn denn ohne Dünger keine Gartenfrüchte nicht mehr wachsen können, und man will ihn wieder zu Grase liegen lassen, so bedarf er darzu keiner Düngung. Denn seit diesen 4, 5, oder 6 Jahren haben sich nun von den dem

Gra-

Grase eigenthümlichen Nahrungssäften so viele wieder gesammlet, daß der Boden, wenn er mit Klee und Heusaamen überstreuet wird, hernach wiederum viele Jahre das beste Gras hervortreiben kann. Nur muß dabey der Unterschied bemerkt werden, daß sich ein Grasgarten, der mit Bäumen besetzt ist, zur Anlegung eines Küchengartens nicht wohl schicke. Das von den Bäumen herabtöpfelnde Wasser schaden allen Früchten, obgleich zur Noth zwischen den Bäumen einige Arten der Gewächse wachsen könnten. Ein freyer und offener Grasplatz aber kann mit dem besten Erfolge zu gutem Gartenlande gemacht werden. Es ist daher allen denen sehr zu verdenken, die um des vorzumähenden Grases willen nahe bey dem Hause Grasanger, und ziemlich entlegen hinaus Küchengärten haben. Dieses sollte man zu Grasslande, jene aber zu Gartenlande machen. Es würde solches sowol zur bequemern Bestellung des Gartens selbst, als auch zur fernern bessern Aufsicht und Wartung desselben, wie auch dazu dienen, daß man die Früchte bequemer und geschwinder zur Speise haben könnte.

Ich will zum Beschlusse noch eines anmerken. Wenn man einen Theil eines baumfreyen Grasgartens, oder ein Stück einer Wiese zu Gartenlande umbrechen will, und man hat die Wahl, so nehme man nicht dasjenige, was gegen Norden, oder Westen hinunter hängt, sondern dasjenige, so gegen Süden, oder Südost schräg liegt,

was

was gegen Osten und Süden frey liegt, gegen Norden und Nordost aber an Häusern, Bäumen oder Hecken Schutz gegen die kalten Winde hat; man bringe den Theil, der etwa so schräg gegen Osten oder Süden liegt, daß er im Verhältniß gegen die Ebene des neuen Gartens einen kleinen Berg ausmacht, nicht herunter, sondern lasse ihn so zur Erziehung früher Gewächse, und sollten das auch nur allerhand Pflanzen seyn; man lese die in einem niedrigen und feuchten Theile etwa durchgestochenen in der Erde gestandenen Halme des Schilfes und großen Riedgrases nicht heraus, sondern werfe bloß dessen Wurzeln heraus. Die abgestochenen Stücke des Schilfes geben die beste Erde, wie man denn in Schilferde, wenn sie sich recht durchgebrannt hat, ohne Mist den besten Spargel anlegen kann. Und dann fahre man fort, solches ehemalige Grasland im Herbste zu bearbeiten. So wird der Garten bald in den besten Stand kommen.

Oceani sitiens cum jam canis hauserit undas,
Et paribus Titan orbem libraverit horis,
Cum satur autumnus quassans sua tempora pomis
Sordidus & musto spumantes exprimat uvas;
Tum mihi ferrato versetur robore palae
Dulcis humus, si jam pluviis defossa madebit.

Colum. lib. X. v. 41 46. p. 695. *edit. Gesn.*

Geschrieben den 1 October 1758.

IV. Vom

IV. Vom braunen Winterkohl a).

— — — de his generibus — — — quæ possunt duobus seri temporibus, id est autumno & vere, Sunt autem semina brassicae &c.

Colum. XI. 3.

Daß der weiße Winter- und Sommerkohl keine zwey unterschiedene Arten, sondern einerley sind, ist heutiges Tages überall bekannt. Man findet jetzt in den Saamencatalogis unter dem Titel Kopfkohl keinen weißen Sommerkohl, und keinen weißen Winterkohl besonders benennet, und niemand, der Winterkohl ziehen will, fodert ihn jetzt mehr unter diesem Namen. Sollte es sich nicht mit dem gemeinen braunen Kohl und mit dem Winter-Braunenkohl eben so verhalten? Ich weiß, daß verschiedene den Winter-Braunkohl für eine besondere Art halten: ich muß auch gestehen, daß, ehe ich dessen selbst hatte, ich ihn auch für eine besondere, und von un-

---

a) Diese Abhandlung ist zum erstenmal in dem 66. und 67sten Stücke des Hannöver. Magaz. vom Jahre 1768. abgedruckt. Sie ist eine weitere Ausführung dessen, was man davon in den Briefen über die Bestellung des Küchengartens, im 1sten Briefe findet.

unserm gewöhnlichen braunen Kohl unterschiedene Art hielt. Nach seiner Beschreibung, die ich in Büchern fand, konnte ich auch nicht anders urtheilen; ob ich gleich jetzt vollkommen überzeugt bin, daß unser gemeiner brauner Kohl, und der Winter-Braunekohl eben sowol einerley sey, als solches der weiße Sommer- und Winterkohl, der Sommer- und Wintersalad, der Sommer- und Winterspinad, u. d. gl. sind.

In einigen Büchern wird der Winter-Braunekohl, (der auch wol güßler Kohl genennet wird, weil er nicht schon im zweyten, sondern erst im dritten Jahre Saamen trägt, und also bis dahin güste bleibt,) offenbar als ein besonderes Geschlecht beschrieben. Zum Exempel

1) Heinr. Hesse giebt einem Abschnitte seiner Gartenlust die Ueberschrift: Vom krausen und braunen Winterkohl. Er fängt denselben mit diesen Worten an: „Desselben hat man „zwey Arten: Eine, so nur ein Jahr bleibet, „und heißet insgemein Braunkohl; der andere „aber, so sich zwey Jahre lang hält, diesen heißet man Winterkohl, weil er kurz vor dem Winter muß gepflanzt werden, wenn denn zuvor der „Saame um Jacobi, auch wohl später gesäet worden. Meine Manier ist, daß ich ihn allemal „im Frühlinge pflanze."

2) Dahüron in seinem Gartenbuche schreibt: „Der gemeine braune Kohl, so sich nur ein „Jahr

„Jahr hält, der andere, so 2 Jahre lang blü-
„het, und dieser heißt auch sonsten Winter-
„kohl. — Von dem Winterkohl noch etwas zu ge-
„denken, so giebt es auch braunen Winterkohl,
„welcher 2 Jahre lang stehet. Derselbe wird ge-
„säet um Jacobi, oder auch wohl später, und
„wird wieder umgepflanzt nach Michaelis, oder
„auch alsobald bey angehendem Frühlinge."

3) Der Verfasser des ökonomischen Jour-
nals einer Reise durch Ober- und Niedersach-
sen [b]), scheinet ebenfalls den güsten Kohl für
ein besonderes Geschlecht zu halten. „In einigen
„Feldgärten der Gegend um Brandenburg, schreibt
„er, sah ich Kohl stehen, welcher in Stauden auf
„4 bis 5 Fuß in die Höhe geschossen war. Man
„nennet ihn güsten Kohl, weil er nur in die Gü-
„ste, oder Brachfelder gebracht werden kann, weil
„er ganz besonders tractirt seyn will, und auch
„ein besonderes Wachsthum hat. Man säet ihn
„14 Tage vor Michaelis, und so bald die Pflan-
„zen die erforderliche Stärke erlangt haben, wird
„er noch vor Winters in Reihen verpflanzt, und
„bleibt so über Winters stehen. Gleich in fol-
„gendem Frühjahr kann man für Menschen und
„Vieh Blattkohl davon haben, welche Nutzung
„auch den ganzen Sommer und Herbst hindurch
„con-

b) S. ökonomische Nachrichten, 4ter Band, S. 802.

„continuiret. Auch noch im dritten Jahr ist er zu „nutzen, ob er wohl sonst erst in selbigem seinen „Saamen trägt. Es müssen aber verzäunte Fel„der seyn, wo man ihn zu bauen gedenket, sonst „würden, wenigstens bey uns, die Haasen und „anderes Wildprett, den Winter durch, nicht „viel daran lassen c). Es giebt auch hier noch ei„ne andere sehr schöne Art grünen Krauskohls, „welcher aber im Frühjahre gesäet, zur gerechten „Zeit verpflanzet, und hernach, wie gewöhnlich, „genutzet wird. Er bleibt zwar auch über Win„ters an Ort und Stelle stehen, schießt aber gleich „folgendes Frühjahr in Saamen." Der Verfasser dieses Journals bestimmet die Art des Kohls nicht genau, die er hier beschreibt, und lässet den Leser in der Ungewißheit, was er eigentlich für einen Kohl verstehe d). Mir ist es indeß wahrscheinlich, daß er den gemeinen braunen Kohl meyne. Ich habe zu Zeiten in den Gärten verschiedener Hausleute um Pfingsten, da sie den ordentlichen braunen Kohl so eben verpflanzt hatten, schon ganz erwachsenen braunen Kohl gesehen. Weil ich damals den sogenannten güsten

Kohl

c) Wer von dem hohen Wildprett keinen Schaden zu besorgen hat, kann vor der Beschädigung dieses Winterkohls durch die Haasen völlig sicher seyn, wenn er dazu die hohe Art genommen hat, weil die Stauden des davon gezogenen Winterkohls Manneshöhe erreichen.

d) S. des Hausvaters 2 Th. S. 315.

Kohl noch nicht kannte, fragte ich sie, was dieses für Kohl sey, und wie es komme, daß derselbe nicht in Saamen gegangen? Und ich bekam zur Antwort, es sey güster Kohl; sie pflegten nemlich nach Johannis noch einmal braunen Kohl zu säen, um selbigen auf Gewinn und Verlust auf das gegen Michaelis ledig werdende, und anderweit nicht zu bepflanzende Land zu setzen; dieser pflege denn im folgenden Jahre größtentheils güste zu bleiben, d. i. nicht in Saamen zu schießen, sondern erst im folgenden dritten Jahre in Saamen zu gehen; sie pflegten die Pflanzen desselben, die gegen Pfingsten noch nicht in Saamen gegangen, auszuheben, und auf ein besonderes Beet, und zwar, weil er sich sehr auszubreiten pflege, sehr weitläuftig zu versetzen; diesen Kohl blateten sie denn, so bald er nach dieser neuen Verpflanzung anfienge zu wachsen, für sich zur Speise, und, wenn sie dessen eben viel hätten, zur Fütterung des Viehes. Vielleicht ist eben dieser güste Kohl derjenige, den der vorangeführte Verfasser meynet. Dieser leitet daher den Namen güster Kohl auch ganz unrecht daher, daß er in die güsten oder Brachfelder gebracht werden könne. „Denn güste heißet, (wie sich ein anderer darüber in dem vorangeführten Buche e) ausdrückt,) „nach hiesiger Mundart,

e) S. ökonomische Nachrichten, 1ster Band, S. 646.

„(in der Gegend um Ditsmannsdorf,) so viel, „als unfruchtbar. Man nennet daher eine Kuh, „so nicht trächtig ist, güste, so, wie man in Sach„sen gelte sagt. Nun pflegt die Art des Kraus„kohls erstlich im zweyten Sommer zu blühen und „Saamen zu tragen. Die einjährige Unfruchtbar„keit hat ihn also den Namen des güsten Kohls „zugezogen. Denn von den güsten Brachfeldern „kann er den Namen wohl schwerlich haben, da „man in dieser ganzen Gegend keinen Stengel „Kohl und Kraut zu Felde bringet. Man hat „aber auch allhier eine güste Art weißen Kopfkohl, „so ebenfalls vor Winters gepflanzt, im ersten „Sommer zum Theil zwar genutzet wird, im „zweyten aber erstlich in die Blüthe schießet."

4) Nach der Specification von allerhand Gartensaamen, welche bey dem Tiedecken in Braunschweig zu bekommen sind, scheint der güste Kohl ebenfalls eine besondere Art zu seyn. Denn auf dieser wird ein schlichter brauner Winterkohl zum Verkauf angeboten f).

In

f) Von diesem habe ich im vorigen Jahre 1767 Saamen kommen lassen, und nachdem ich ihn in der Mitte des August gesäet, die Pflanzen theils im November, theils im März verpflanzen lassen. Es ist davon keine einzige Pflanze in Saamen gegangen. Alle hatten bereits zu Anfange des Junius so große Blätter, daß sie mit Nutzen geblatet werden konnten. Sie schienen aber an 1 Fuß breit kaum Raum genug zu haben. Die

im

In andern Büchern wird der braune Winterkohl nicht als eine besondere Art vorgestellet.

im November verpflanzten wurden zum Abblaten am ersten brauchbar. — Nachdem ich diese Art von so genannten schlichten braunen Winterkohl zu Braunschweig selbst, und in großen Pflanzungen in Augenschein zu nehmen, Gelegenheit gehabt, habe ich gefunden, daß es kein brauner Kohl, sondern eigentlich rother Kopfkohl, (Brassica oleracea rubra, *Linn.* Brassica capitata rubra, *Bauh.*) sey, der jedoch keinen Kopf macht, weil er von solchem Saamen desselben genommen worden, der ohne einen Kopf gehabt zu haben, in Saamen gegangen. Und eben daher wird er auch nicht hoch, und übersteiget keine zwey Fuß. Eben daher gehet auch nichts davon im ersten Frühjahre nach der im August gemachten Aussaat in Saamen, weil es die Art der Kopfkohlpflanzen ist, daß sie nicht so leicht in Saamen gehen, als die Pflanzen des braunen Kohls. Ja, da von den im Frühjahre gesäeten braunen Pflanzen schon um Jacobi zu Zeiten einige in Saamen gehen, so ist mir noch kein Fall vorgekommen, daß solches bey weißen Kohle geschahe. Wer also jenen schlichten braunen Winterkohl, der allerdings für die Haushaltung überaus nützlich ist, verlanget, und doch keinen Saamen davon zu bekommen weiß, säe nur auf Jacobi rothen Kopfkohl, und nehme von den im folgenden Frühjahre sogleich etwa in Saamen gehenden Pflanzen Saamen auf. Dieser wird im August reif seyn, und kann sofort wieder ausgesäet werden, und wird gerade den Kohl hervorbringen, den Tiedecke verkauft. Weil es auf die Farbe solches Winterkohls nicht ankömmt, so habe ich zu eben diesem Zweck den Saamen von einer aufgeschossenen weißen Winterkohlpflanze gesäet. Ich glaube auch, daß die neue Art Kohl, die ich erst seit 1773 kenne, und von einigen Brassica Canadensis maxima, von andern Choux verd

de

Aus der Menge derselben will ich nur einige anführen.

1) Reichard, der doch sonst von allen Gewächsen handelt, so, daß man beym Nachschlagen von ihm aufs vollkommenste befriedigt wird, gedenket des Winter-Braunenkohls nie als eine besondere Art, sondern schreibt davon nur dieses g): „Blattkohl wird gesäet um Jacobi, „auch vierzehn Tage darnach."

2) Grotjan schreibt beynahe eben dieses h) in dem §. worin er die Zeit des Säens bestimmet, nur mit dem Zusatze: „Brauner Kohl, um Blatt„kohl davon zu haben." Und wenn er lehret, wie die abgeleerten Erbsenfelder nachher anderweit zu nutzen, so schreibt er i): „Ferner lässet sich „auf die Erbsenbeete säen blauer Blattkohl, zur „Erzeugung der Blatt-Kohlpflanzen.

3) Elsholz, nachdem er k) die Kohle überhaupt 1) in Kopfkohl, und 2) in Bladekohl, und diesen letztern abermal in drey Gattungen abgetheilet, in 1) gemeinen Grünkohl, 2) gemeinen Braun-

---

de Provence, von andern Kohl von Anjou genannt wird, (denn alle diese Arten halte ich für einerley) nichts anders sey, als ein von aufgeschossenen weißen Winterkohlpflanzen entstandener Kohl.

g) Land- und Gartenschatz. Th. 1. Kap. 13. S. 101. Wenn und zu welcher Zeit die Garten- und Ackersaamen zu säen sind.

h) *Calendarium perpetuum.* Th. I. S. 249.

i) a. a. O. S. 249.

k) Neu angelegter Gartenbau, B. 3. C. 3.

Braun- oder Rothkohl, 3) Büschelkohl, oder krausen Kohl, erwähnet keines eigentlichen Winterbladekohls, sondern schreibt nur [l]): „Jüste„kohl nennet man denselben, welcher im dritten „Jahre erst schosset, und kann sowol aus aller„hand Bladekohl, als Kopfkohl gemacht wer„den; ausgenommen Rübenkohl [m]), und Blumen„koh!. Nemlich man säet die Saamen auf Jaco„bi, und verpflanzt sie auf Michaelis, so hat „man auf den Frühling jüsten Kopfkohl [n]): das „folgende Jahr schießen sie allererst in Saamen."

4) In den lehrreichen Nachrichten der Königl. und Churfürstl. Landwirthschaftsgesellschaft zu Zelle [o]) wird dieses braunen Winterkohls so gedacht: „Den zur Mästung der Speck„schweine dienlichen spätgesäeten Kohl pflanzt man „zu Anfange des November auf stark gedüngtes „Gartenland in Reihen, $\frac{1}{2}$ Fuß von einander, „folglich sehr dicht. Des Frühjahrs, wenn „anderer Kohl in die Blüthe schießet, so heben „obige Pflanzen erst an, in die Höhe zu treiben, „und können bald nachher für Ferken, in der „Folge auch für junge Gänse den ganzen Sommer „über gebladet, auch das oberste Krause zur Spei-

l) a. a. O. S. 119.
m) d. i. Kohlrabi.
n) Ersteres ist unser brauner, letzteres unser weißer Winterkohl.
o) 1 Band, S. 280. f.

„sung für Menschen nützlich gebraucht werden.
„Ich habe zu obigem Endzwecke den niedrigen
„besten krausen Bardowickerkohl genommen p).
„Unter den Kohlpflanzen, die den Sommer gesäet
„werden, finden sich einige, die den Gärtnern
„unter dem Namen des Güstlings bekannt sind.
„Man erkennet sie daran, daß sie statt des Herz-
„polles nur zwey kleine Blätter, und keine Anla-
„lage zu den Saamenknospen haben. Diese Güst-
„linge lassen sich verpflanzen, ohne den folgenden
„Sommer, wie die übrigen Kohlpflanzen, in Saa-
„men zu schießen. Wenn er so nach einander auf
„stark gedüngtes Land gepflanzt wird, so wächset
„er in hohe Stangen, welche demnächst gesto-
„ßen, auch ein sehr gutes Kühfutter abgeben,
„u. s. w. q)."

5)

---

p) Man kann diesen freylich dazu nehmen, und wenn ich ihn wohl zu Winterkohl gemacht habe, so ist er, wenn der Sommerkohl von eben diesem Saamen platt über der Erde blieb, auf 1 Fuß hoch, und zum Theil noch höher geworden. Am vortheilhaftesten ist dazu aber der hohe krause Kohl, weil eben der Saamen desselben, welcher etwa 2 Fuß hohen Sommerkohl hervorbringt, wenn er zu Winterkohle gebraucht wird, einen Kohl erzeuget, der 6 Fuß und darüber hoch ist. Vermuthlich aber kann von einer 6 Fuß hoch werdenden Kohlstaude mehr Blätter abbladen, als von einer andern, die höchstens 2 Fuß hoch wird; zu geschweigen, daß auch die zuletzt dem Vieh zu gebenden Strünke des Winterkohls mehr werth sind, wenn sie 6 Fuß, als wenn sie kaum 2 Fuß hoch sind.

q) Man findet freylich, wenn man Kohl verpflanzen läßt, bisweilen eine Pflanze, die keinen Herzpoll hat,

5) Rammelt in den ökonomischen Abhandl. 8 Halle 1768. S. 90. schreibt: „Winter„kopfkraut, Savoyekohl, Wirsing, Braunkohl, „sind keine besondere Arten, und der Unterschied „bestehet nur in der verschiedenen Zeit, solche zu „säen und zu stecken, außer daß man den brau„nen Kohl etwas später säen muß. Denn, wenn „die Pflanzen zu groß, und etwas alt geworden, „ehe man sie stecket, so schießen sie im Frühjah„re gerne in Saamen, und die Mühe ist verge„bens."

Es ist demnach vollkommen gewiß, daß der braune Winterkohl kein besonderes Kohlgeschlecht sey, sondern daß es der gemeine braune Kohl sey, den man dazu macht, und den ein je-

---

hat, weil nachdem sie hervorgekeimet, ihr Herz durch einen Zufall, z. E. durch den oft im Frühjahr fallenden kleinen Hagel, oder durch den Stich eines Insects verletzt worden ist. Dergleichen unvollkommene Pflanzen findet man unter allen Arten von Kopfkohlen, auch unter dem Blumenkohl. Indessen findet man ihrer doch nicht viele. Und wenn der mir unbekannte Verfasser glaubt, solcher Kohl werde im folgenden Sommer nicht in Saamen schießen, so möchte ich wohl das Gegentheil behaupten. Wenn es nemlich Sommerkohl ist, so werden, obgleich sein Herz nicht in Saamen gehen kann, (denn er hat keines,) dennoch die Sprossen, die er treibt, Saamen treiben. Gesetzt aber auch, dieses geschähe nicht, so würde es doch der Mühe nicht werth seyn, die wenigen und unvollkommenen Pflanzen, die man etwa vorfände, besonders zu pflanzen, da man zu einer großen Menge des Güstekohls gelangen kann, wenn man im August säet.

der dazu machen kann, der es darnach anfängt. Ich will kürzlich erzehlen, wodurch ich davon zuerst, ehe ich dessen aus Büchern gewiß war, überzeugt worden.

Nach der Aehnlichkeit vom weißen Winter- und Sommerkohle machte ich nemlich auf den braunen Kohl den Schluß, daß sich auch dieser, wenn er mit dem weißen Winterkohle gesäet würde, zu Winterkohl würde machen lassen. Ich nahm also von der mittlern Gattung desselben, den man hohen krausen braunen Kohl oder Braunschweigischen krausen Kohl nennet, und säete dessen um Jacobi, d. i. gegen das Ende des Julius, und abermal nach der Mitte des August. Nach Michaelis verpflanzte ich den zuerst gesäeten bis ans Herz 1 Fuß weit von einander ins Kreuz im Quadrat. Dieser wuchs darauf vor dem Winter so ziemlich hervor, daß ich die 6 Zoll tiefen, mit der schmalen Hacke gemachten Reihen, in welche ich ihn pflanzen lassen, mit der breiten Hacke konnte zuziehen lassen, und er also den Winter über ganz rein, ohne das geringste Unkraut blieb, und von der Fettigkeit des vorher untergegrabenen Mistes allein zehren konnte. Von dem zuletzt gesäeten, (der aber wegen des Ueberfalles, womit ihn die Raupen zu beschädigen suchten, alle Abend durchdringend stark begossen werden mußte, damit die Raupen zur Erde fielen, und in den um Michaelis schon ziemlich kalten Nächten an der Erde umkämen, wodurch er denn auch glücklich

ge-

gerettet wurde;) von diesem zuletzt gesäeten, sage ich, wurden diejenigen Pflanzen, welche die Größe hatten, noch zu Anfange des November eben so verpflanzt, und die Furchen, weil er in dem damaligen warmen November noch ziemlich hervor wuchs, noch vor dem Froste beynahe gänzlich zugezogen. Im folgenden Februarius ließ ich ihm die Furchen vollends zuziehen, und nachher, so lange es die Größe des Kohls verstattete, nemlich bis gegen den Anfang des Junius, die Erde vermittelst des Durchziehens mit der schmalen Hacke anhäufen. Im April giengen verschiedene Pflanzen in Saamen. Weil diese einen spillerichen Stamm und kleine Blätter hatten, ließ ich sie ausziehen r), und von den übriggebliebenen Pflanzen andere an ihre Stelle setzen. Andere giengen erst noch gegen Ende des May in Saamen. Diese aber, weil sie gleichwol schon starke Stämme, und große Blätter hatten, ließ ich, weil es an Pflanzen zum Nachpflanzen fehlete, nicht aufziehen, sondern so oft eine hinreichende Anzahl großer Blätter da war, den ganzen Busch jedesmal über der Stelle, wo das eigentliche Herz vorher seine Stelle gehabt hatte, mit einem Küchenmesser für das Vieh abschneiden. Den Kohl, der

übrig

---

r) Wer von solchen kleinen durchgeschossenen Pflanzen Saamen ziehen wollte, würde dadurch eine schlechte und gleich im ersten Sommer in Saamen gehende Art Kohl erhalten.

übrig blieb, und nicht in Saamen gieng, ließ ich nachher zum Futter für die Schweine abblaten; und mit den abgeblatenen Blättern eines mit etwa zwölf Schock bepflanzten Feldes konnten zwey junge Schweine den ganzen Sommer durch erhalten werden, wenn ihnen nemlich des Abends, wenn sie von der Heerde kamen, und des Morgens, ehe sie ausgetrieben wurden, ein Theil solcher Blätter, gestoßen in ihren gewöhnlichen Trank gegeben ward.

Von den am 24ten Julius gesäeten Pflanzen giengen mehr in Saamen, als von den in der Mitte des August gesäeten; und von denen, die ich im April und May nachpflanzen ließ, und die auf dem Pflanzenfelde noch keine Blumen angesetzt hatten, gieng fast keine in Saamen. Diejenigen aber, die nun gar nicht in Saamen giengen, bekamen nach Johannis Stämme, die 4, 5, bis 6 Fuß hoch, und beynahe so dick waren, als eines Mannes Arm über der Hand ist, so, daß man wohl ein Pfropfreis hätte darauf pfropfen mögen, und Blätter, die so groß waren, daß alle, welche sie sahen, sich nicht vorstellen konnten, daß dies ordentlicher brauner Kohl sey; Blätter, welche so viel größer waren, als gewöhnlich, so viel die Blätter eines recht guten großen Winter-Weißenkohles größer zu seyn pflegen, als die Blätter des weißen Sommerkohles. Sie waren dabey, weil der Saamen von krausem Kohle genommen, in ihrer Größe und Länge so kraus, daß kein or-

dent-

dentlicher Kohl ansehnlicher von krausen und recht schwarzblauen Blättern seyn kann.

Die Stellen, von denen ich die Pflanzen, die zu früh in Saamen gegangen waren, hatte wegzehrn lassen, ließ ich aus fernerm Mangel an Winterpflanzen mit jungen erst im Frühjahre gezogenen Pflanzen wieder besetzen. Diese nachgesetzten Sommerpflanzen wurden aber fast alle unterdrückt. Der Winterkohl breitete sich so gewaltig aus, daß er die nachgesetzte Pflanze, die nur auf 1 Fuß weit von ihm stand, aller Luft und Sonne beraubte, und 2 Fuß ins Quadrat Raum um sich verlangte. Aber um desto eher ward auch bey dem Abblaten die Kiepe gefüllet. Und ungeachtet von zwölf Schock nur ohngefehr acht Schock gut blieben, (weil die ersten Pflanzen bereits den 24ten Julius, und also viel zu früh gesäet waren,) die nicht in Saamen giengen: so konnte doch mit dem Abblaten für zwey junge Schweine den ganzen Sommer durch fortgefahren werden. So, wie das Beet nach und nach abgeblatet war, konnte die Magd mit dem Abblaten von vorne wieder anfangen, weil dann schon wiederum genug Blätter von guter Größe hervor gewachsen waren.

Diese Nutzung dauret bis an den December fort. Alsdenn lasse ich diesen Winterkohl, weil ich das Beet zum künftigen Frühjahrsgebrauche noch vor dem Winter zubereiten lasse, ausgraben, und ihn Reihenweise in ein lediges Beet schräge

ein-

einschlagen, um ihn nach und nach für eine melke Kuh zu nutzen. Er könnte auch, was seine Herzpolle anlanget, für Menschen zur Speise gebraucht werden, wie ihn denn auch andere dazu gebrauchen. Weil ich ihn aber, da er nun $1\frac{1}{2}$ Jahr alt ist, für Menschen zu hart und zu zähe halte, man auch auf den gewesenen Erbsen- und Bohnenfeldern genug jüngern Kohl zur Speise hat, so lasse ich vom December an täglich eine Portion für eine melke Kuh aufnehmen, die Blätter zerstoßen, die dicken und harten Stengel spalten und zerhacken, und dieses der Kuh, welche ihr Heu rauh und ungeschnitten bekömmt, in den Wäscheimer unter ihrem Getränke zu saufen vortragen. Andere, die das trockne Futter schneiden, und Hexel füttern lassen, lassen die gespaltenen und zerhackten Kohlstengel kochen, und gekocht über das Hexel in die Krippe schütten. Bey beiden Arten der Nutzung dieses Kohles giebt eine Kuh mehr Milch, als sonst, und die davon gemachte Butter ist nicht allein sehr wohlschmeckend und süß, sondern selbst die Buttermilch, die sonst im Winter unangenehm zu essen ist, ungemein angenehm s).

Ueber-

---

s) Hier bin ich mir Widerspruch vermuthen, da ich selbst nachher im Frühjahr oft bemerket habe, daß, wenn die Kühe mit Kohlstrünken gefüttert worden, die Butter davon einen Geschmack angenommen. Entweder habe ich mich nun, da ich obiges geschrieben, aus Freude über ein neues Product meines

Ueberhaupt ist diese Art, den braunen Kohl zu Winterkohl zu machen, von sehr großen Nutzen. Es gehet zwar manches davon in Saamen, was etwa zu früh gesäet ist. Das thun aber sogar manche zu weißem Winterkohl gesetzte Pflanzen. Ja, in manchem Jahre, besonders, wenn man etwas früh gesäet hat, oder wenn der Herbst, oder auch der Anfang des Frühjahrs besonders fruchtbar ist, gehen oft viele weiße Winterpflanzen in Saamen. Kann es also dem braunen Winterkohl verübelt werden, wenn etwas von ihm in Saamen gehet? Trägt sich das doch auch in manchen Jahren mit Sellerie, Carotten, Porre u. d. gl. Gewächsen, selbst mit dem im Februar und März gesäeten braunen Kohl zu, daß manches von ihnen, wenn es nach der Verpflanzung soll anfangen zu wachsen, gleich in Saamen gehet, und also unbrauchbar wird. Und was denn von dem braunen Winterkohl im April und May durch.

---

nes Gartens geirret, oder es muß damals eine Art Kohl gewesen seyn, von welchem die Butter keinen Geschmack annimmt. Wie denn im Hausvater, Th 1. S. 302. von dem hohen schlichten Pommerschen Kohle gesagt wird, daß die Butter von den aufgetrockneten Blättern desselben keinen Geschmack annehme. Indessen kann es seyn, daß die Säfte des Kohls gegen das Frühjahr, wenn er in Saamen gehen will, schärfer sind, als im Sommer und Herbste, daß also die Milch wohl im Frühjahre, aber nicht im Herbste einen Geschmack davon annimmt; wie ja überhaupt junge Kräuter lieblicher schmecken, als solche, die über die Zeit gestanden.

durchschiesset, kann von noch vorräthigen Pflanzen, auf die man sich zu dem Ende schicken muß, nachgepflanzet werden. Manches davon noch im Junius in Saamen gehende hat vorher schon einen ziemlichen Wachsthum erreichet, und breitet sich, besonders wenn die sich zeigenden Blumenknospen vorerst ausgebrochen werden, welches ohne alle Mühe und Weitläuftigkeit bey dem Blatten geschehen kann, doch noch so stark aus, und treibet unter dem Herzen so viele Nebenstengel hervor, daß es oben immer abgeschnitten werden und Blätter liefern kann. Und wenn denn auch hie und da eine Lücke bleibt, so nehmen die übrig gebliebenen mit ihren großen Blättern die vacante Stelle ein.

Wer demnach Lust hätte, mit diesem braunen Winterkohle, wenn er ihm noch unbekannt seyn sollte, die Probe zu machen, (und ich versichere zum voraus, daß es ihn nie gereuen werde,) der säe ordentlichen braunen Kohlsaamen um die Mitte des August, oder auch wohl noch später, so bald es einmal durchdringend geregnet hat, aber ja nicht früher [t]); und zwar nicht auf frisch-

ge-

t) Im 1ten Bande der Oekonom. Nachrichten, S. 866. 867 wird auch eines sogenannten Adventkohls gedacht, von welchem, ohne zu bestimmen, welche Art Kohl es sey, gesagt wird, daß er zu dieser Jahrszeit, (vermuthlich soll das doch die Adventzeit seyn,) gesäet werde, und eben so,

gegrabenes Land, sondern auf ein anderes leeres noch umgegraben liegendes Feld, von welchem er bloß in der Oberfläche das Unkraut mit der breiten Hacke hat abscharren, und nachdem es trocken geworden, ausharken lassen; müßte er aber dazu aufs neue graben lassen, so säe er den Saamen sogleich frisch ein, trete er das Beet Fuß vor Fuß zu, und lasse es darnach etwa $\frac{1}{2}$ Zoll tief wieder auf- und eben harken; er säe aber sehr dünne, oder verziehe die Pflanzen hernach wenigstens so weit, bis jede ihren eigenen Platz hat. Dies ist das beste Präservativ gegen das Durchschießen. Mir ist es einstens begegnet, daß ein Beet solcher Pflanzen, die den Winter über stehen geblieben waren, und zu dicht standen, im April ganz in Saamen gieng; außer nur an dem Rande des Feldes nicht, wo die Pflanzen einzelner standen. Man säe also den Saamen sehr dünne; oder verziehe hernach die Pflanzen, besonders diejenigen, die erst im folgenden März oder April verpflanzt werden sollen.

Doch will es zugleich mit darauf ankommen, ob der Garten, in welchem die Pflanzen während des Winters stehen, vor den Haasen und Stachelschwei-

---

so, wie der Schnittkohl, hart genug gegen den Frost sey. Vielleicht wird dazu auch der gemeine braune Kohlsaamen genommen, um im folgenden Frühjahre zeitig Pflanzen zu haben.

schweinen sicher sey u). Sollte das nicht seyn, so riethe ich, die Pflanzen vor allen Dingen in einem solchen Garten zu ziehen, wohin jene Feinde des Kohls nicht kommen können; und sie denn, wenn man in einem solchen Garten zu ihrer Verpflanzung keinen Raum hat, den Winter über daselbst stehen zu lassen, und erst im folgenden Frühjahr die Verpflanzung zu besorgen x): Oder, (wie es der Reichard y), in Ansehung der weißen Winterkohlpflanzen räth, die man erst im Frühjahre verpflanzen will,) die Pflanzen im October auf ein lediges Feld, in einem sichern Garten, auf einer gegen Norden und Nordost gesicherten Stelle, etwa 2 Zolle weit von einander, bis ans Herz in die Erde setzen zu lassen z), und dann im folgenden

---

u) Manche sehen die Stachelschweine, oder Zannigel gern im Garten, weil sie die Mäuse wegfangen. Sie thun aber dagegen am Kohl gewaltigen Schaden, besonders an dem spåten niedrigen, dem sie das Herz ausbeißen.

x) Ich habe nachher bemerkt, daß die Pflanzen, die man unverpflanzt stehen lässet, in den mehresten Wintern zu Grunde gehen, wofern sie nicht sehr einzeln stehen, und vom Unkraut völlig rein gehalten werden

y) Land- und Gartenschatz, Th. 3. S. 97.

z) So mache ich es mit allen meinen Winterpflanzen, seit dem ich an einem Orte wohne, wo die Gärten im Winter überschwemmet werden. Ich versetze sie im October auf eine wasserfreye im Schatten gelegene Anhöhe und pflanze sie im Frühjahre, wenn sich das Wasser verlaufen, und das Land abgetrocknet ist, auf das ihnen bestimmte Beet. Hält indessen die Ueberschwemmung spät

ins

den März, oder sobald der Schnee zerschmolzen, und die Erde wieder offen, auf das ihnen bestimmte Beet 1 Fuß ins Quadrat versetzen zu lassen aa). Auf diese letzte Weise stehen sie den Winter über freyer und luftiger, und gehen also im folgenden Frühjahre noch weniger in Saamen; auch leiden sie, weil sie bis ans Herz in die Erde gesetzt sind, zumal wenn sie auch gegen den Nord- und Nordostwind Schutz haben, nicht so leicht bey erfolgendem trocknen Winter vom Froste Schaden. Die Mühe und Zeit, die dazu erfordert wird, eine Parthey solcher Pflanzen im Herbste 2 Zolle weit neben einander zu setzen, wird im folgenden Sommer durch das, was abgeblatet werden kann, reichlich ersetzt. Und, damit ich mich nur auf eine kleine Haushaltung einschränke, wie leicht sind nicht einige 12 oder 20 Schock mit einem Pflanz-

ins Frühjahre an, so nimmt dagegen auch die Nutzung von den weißen Pflanzen später ihren Anfang. Die braunen mögen indeß ohne großen Schaden etwas später verpflanzt werden.

aa) Dies ist eben die rechte Weite. Ein halber Fuß dünkt mir aus dem Grunde zu enge zu seyn, weil die Blätter alsdenn nicht groß genug werden können, und ein halber Fuß selbst für den Sommerkohl zu enge ist. Aber ein und ein halber Fuß würde auch zu viel seyn, weil doch immer einige Pflanzen theils ausgehen, theils durchschießen, theils bey dem Behacken verletzt werden, und also zu viel ledige Stellen entstehen würden. Pflanzt man ihn aber 1 Fuß weit, so stehet er nicht zu enge, und kann also große Blätter erzeugen; er stehet auch nicht zu weit, und kann die etwanigen ledigen Plätze alsdenn doch bedecken.

stocke gesetzt, zumal es dabey in diesem Falle keiner Ordnung bedarf?

Wäre man nicht in unsern Gegenden durch die allgemeine Hude und Weide eingeschränkt, und dürften dagegen die Felder mit Gartengewächsen bestellet werden, ich würde einen Versuch machen, ob man nicht eine Kuh, die man den ganzen Sommer, wenn man es darnach anzufangen weiß, und auf der Nähe hinreichenden Klee, Mengfutteer, und Gras hat, mit dem größesten Nutzen auf dem Stalle futtern kann, neben diesem gewöhnlichen Futter mit Kohlblättern dergestalt füttern könne, daß sie noch ein gutes Theil Milch mehr gebe? Im Garten diesen braunen Winterkohl zu ziehen, ist indessen allemal sehr einträglich. Er wird hier um so viel mehr aufbringen, je eine sonnenreichere Lage das Beet hat, und je fetter das Erdreich gemacht ist. Man kann dabey die Zeit ersparen, die eine Magd dazu verwenden muß, Disteln für die Schweine zu sammeln; oder, wenn man solche nicht selbst suchen lassen kann, und sie von geringen Leuten kaufen muß, so kann man mit einem Felde solchen Kohls wöchentlich so viele Groschen ersparen, als man sonst für Disteln ausgeben müßte. Und so wird ein solches Feld Kohl mehr einbringen, als irgend ein anderes von derselben Größe.

Was den Saamen dieses Kohls betrift, so glaube ich allerdings, daß, wenn man von demselben die neue Saat ege, solcher Saamen, weil

der

der Stamm alsdenn beynahe zwey Jahr alt ist, dauerhafter seyn, und je öfter er denn von dieser Art gezogen würde, immer dauerhafter werden würde; daß also mit der Zeit entweder gar keine, oder doch nur sehr wenig Pflanzen davon in Saamen gehen würden: So, wie Salad, Spinad, Körbel, welche einige Jahre her allezeit von Wintersalad, Winterspinad, und Winterkörbel gezogen sind, allzeit später in Saamen gehen, als wenn der Saamen von Sommergewächsen dieser Art gezogen ist bb). Ich setze daher von dem spät gesäeten braunen Kohle niemals Strünke zur Saat, sondern allezeit von dem im Februarius oder März gesäeten; weil ich befürchte, daß der von späterm Kohl gezogene Saamen, wenn er besonders einige mal hinter einander davon gezogen würde, leicht die Natur annehmen möchte, daß er zu früh in Saamen gienge. Und es würde auf alle Fälle gut seyn, allen zu ziehenden Kohlsaamen von den Winterkohlstrünken zu ziehen, und solchen Saamen hernach zu Sommerkohl sowol, als zu Winterkohle zu gebrauchen. Geschrieben im Julius 1768.

bb) Obngeachtet ich dieses schon vor sechs Jahren geschrieben, so habe ich dennoch, weil mir das Wasser den Kohl in manchen Wintern verdorben hat, noch nicht so öftere Versuche darüber anstellen können, daß ich mich getrauete, dieses für etwas mehr, als für eine bloße Vermuthung auszugeben.

V. Von der Wintererhaltung des braunen Kohls, und rechter Nutzung der Kohlsprossen *)

Der braune Kohl, wenn man ihn den Winter über auf seinem Beete stehen läßt, wird entweder in solchen Wintern, in denen vieler Schnee fällt, von dem hohen Wilde abgefressen; oder, wenn nicht vieler Schnee fällt, von dem Froste getödtet, und in manchen Wintern so getödtet, daß er im April so gar nicht einmal wieder Sprossen treibt; oder, wenn beides nicht wäre, aus entlegenen Gärten vielfältig gestohlen. Eine von diesen Klagen höret man von den meisten Hausleuten, wenn der Winter zu Ende ist. Wenn man es aber mit dem braunen Kohle so macht, wie ich jetzt beschreiben will, so wird keine dieser drey Klagen statt finden.

Zu Ausgange des November, wenn der ordentliche Winter eintreten zu wollen scheinet, lasse man, um dem Schaden zu entgehen, den das Wild, die Gartendiebe, und der Frost in den auswärts gelegenen Gärten verursachen, allen braunen

---

*) Diese Abhandlung ist zuerst im 90ten Stücke des Hannöver. Magaz. von 1768. abgedruckt, und von Grotjan seinem *Calend. perpet.* Th. 6. im letzten § auf eine den Worten nach etwas veränderte Art, und ohne Anführung ihres Verfassers, einverleibet worden.

nen Kohl ausgraben, und in zusammen gebundenen Haufen in den Garten bringen, den man bey dem Hause hat. Und um den im Garten bey dem Hause stehenden Kohl vor dem Froste, der hier nur sein einziger Feind ist, zu retten, lasse man auch diesen ausgraben.

Früher, als in den letzten Tagen des November darf dies nicht geschehen, weil, wenn der Kohl früher ausgegraben wird, seine Blätter erst wieder welk werden, und die großen Blätter sonst, zumal, wenn noch warme Tage erfolgen, abfallen. Die Hausleute haben sich, aus diesem Grunde zu dieser Arbeit den Katharinentag, welcher der 25te November ist, gemerket: und ich weiß von verschiedenen Hausleuten, daß sie sich dazu nach dem im Kalender mit rothen Buchstaben gedruckten Namen der Katharina umsehen.

Dieser nun ausgegrabene Kohl wird nicht wie es in einigen Gegenden gebräuchlich ist, aufgehängt und trocken gemacht, sondern aufs neue in die Erde geschlagen.

Es wird nemlich auf einem Beet ein kleiner Graben gemacht, dem die Tiefe nach dem Verhältniß der Höhe des einzuschlagenden Kohles gegeben wird, und der zu hohem Kohle ungefähr einen Fuß, auch wol etwas darüber tief ist.

In diesen Graben werden die Kohlstrünke einer bey dem andern hergesetzt; und zwar so nahe, daß nur der Herzpoll des Kohls nicht gar zu sehr

an einander zu liegen kömmt, und jeder also eine kleine Hand breit von dem andern.

Der Graben wird überdem schräg gemacht, und der Kohl kömmt also so schräg zu liegen, daß sein Herzpoll $\frac{1}{2}$ Fuß, höchstens 1 Fuß hoch über der Erde ist.

Ist der erste Graben voll gelegt, so wird etwa 1 Fuß davon der zweyte gemacht. Die hier auszuhebende Erde wird in jenen ersten Graben gegen den in denselben gelegten Kohl geworfen; und wenn dieser voll Erde ist, wird die Erde angetreten, damit der Kohl fest stehe, und sich anwurzeln könne.

Dann wird die zweyte Reihe voll gelegt, deren Pölle nun fast auf die Stangen jener ersten Reihe zu liegen kommen. Dann wird der dritte Graben gemacht, u. s. w.

Sind etwa höchstens sechs Reihen auf diese Art eine vor der andern hergelegt, so muß ein Gang dazwischen gelassen werden, weil sonst gegen das Frühjahr zu viele Sprossen würden zertreten werden.

Der kleinste und niedrigste Kohl wird eben so eingelegt: nur mit dem Unterschiede, daß die Furchen dazu nicht so tief gemacht werden, damit sein Herz doch wenigstens eine Hand breit hoch über der Erde bleibe. Dieser darf auch nicht so enge eingelegt werden, weil sonst seine Herzpölle, die bey der besondern Art des Bardowikerkohls gemeiniglich größer sind, als bey dem hohen

Koh-

Kohle, bey anhaltender Näſſe leicht faul werden könnten.

Zum Gebrauche in der Küche wird der hohe Kohl zuerſt genommen, weil dieſer, wenn der Schnee keinen Fuß hoch fällt, und ihn alſo nicht bedecket, ſonſt am erſten erfrieret. Der niedrigſte wird zuletzt gegeſſen.

Fügt es ſich nun, daß dieſer hohe dennoch erfrieret, ſo verliert man für den Winter nur den Herzpoll, bekömmt aber ſchon im April von ihm die ſchönſten Sproſſen, die man bis zur Hälfte des May nutzen könnte.

Erfrieret aber dieſer hohe Kohl in einem mit baarem Froſte anfangenden, und nachher mit Näſſe und Froſte abwechſelnden Winter ſo gänzlich, daß auch nicht einmal mehr Sproſſen hervorwachſen können: ſo bleibt doch wenigſtens vorerſt der niedrige gut.

Und wenn auch endlich, wie es ſich zu Zeiten fügt, dieſer bey gar zu oft abwechſelnden Regen und Froſte verdirbet, daß alſo niemand einmal einen Kohlſtrunk zur Saat behält: ſo erfrieren doch die Strünke dieſes niedrigen Kohles nicht, wenigſtens an dem Theile nicht, der in der Erde liegt. Es wachſen vielmehr die ſchönſten Sproſſen dicht über der Erde, und ſogar aus der Erde hervor, die denn, nachdem die Witterung warm iſt, entweder ſchon zu Anfange des April, oder doch gegen die Mitte deſſelben zur Speiſe abgebrochen werden können.

Und nun komme der Winter, wie er wolle, man hat auf diese Weise gewiß im April Kohlsprossen, die alsdenn desto angenehmer sind, je rarer dasmal die grünen Gemüse sind.

Das trägt auch vieles zur Beschützung der Sprossenknospen gegen den Frost bey, wenn man es zwingen kann, daß der eingeschlagene Kohl nach Norden und Nordost durch ein Haus, Zaun u. d. gl. einen Schutz gegen die kalten Winde hat. Auch dieses, wenn man ihn so einschlägt, daß er sich nach Süden hinüber lehnet. Die rauhen und kalten Winde mögen alsdenn wol über ihn weggehen. Lehnet er sich aber nach Norden oder Nordost, so kann der Wind unter ihn fassen, und es werden alsdenn durch den Frost ungleich mehr Sprossen verdorben.

Die Kohlsprossen sind bis in den Anfang des May alle brauchbar. Gemeiniglich blühen sie alle erst nach den ersten acht Tagen desselben, und werden allererst alsdenn unbrauchbar. Da sie gleichwol bis dahin unentbehrlich sind, so verstehet es sich von selbst, daß der Kohl auf ein solches Beet eingeschlagen werden müsse, welches nicht eher anderweit gebraucht wird, und welches dagegen, ohne lange ledig zu liegen, sogleich wieder gebraucht werden kann.

Man lasse daher den Kohl dahin einschlagen, wohin man die Bitsbohnen bestimmet hat. So bald diese gepflanzt werden müssen, und das ist etwa um allen Maytag, (ist der 11te May,) wer-

den

den die letzten mit Sprossen bewachsenen, nun aber blühenden Kohlstrünke für das Vieh gänzlich aufgezogen; nachdem vom Anfange des Blüthens an schon immer ein Theil für die Kühe aufgenommen worden ist.

Dann wird das Beet, dessen Erdreich durch die Arbeit der Einschlagung des Kohles sowol als durch den darin gelegenen Kohl selbst, recht locker und mürbe gemacht ist, zu den Vitsbohnen gegraben. Und diese wachsen alsdenn unvergleichlich.

Hat man aber so viel Gartenland, daß man auf die beständige Nutzung eines Beetes nicht eben zu sehen gebraucht, so ists am allersichersten, den Kohl auf ein solches Beet einzuschlagen, wohin entweder gar keine Sonne, oder wohin wegen etwa vorstehender Gebäude die Mittagssonne nicht scheinen kann. Da es bekannt ist, daß die Gewächse, die bey uns den Winter durch dauren, nur alsdenn ersterben, wenn der Frost bey Tage durch die Sonne aufgethauet wird, und die folgende Nacht wiederum gefrieren, und beides eine Zeitlang abwechselt: so ist es auch ganz natürlich, daß selbst der hohe Kohl, wenn er gleich nicht mit Schnee bedeckt, und dagegen nur an einen solchen Ort eingeschlagen ist, wo er während der Frostzeit immer gefroren bleibt, und nicht von der Sonne aufgethauet wird, alsdenn nicht ersterbe oder verfriere. Rammelt, nachdem er erzählet, daß in dem Winter von 1763, in welchem der Frost nicht von Schnee begleitet gewesen, so gar die Peterfilie,

Ra-

Rapunzel- und andere den stärksten Frost sonst aushaltende Gewächse, völlig erfroren, schreibt ausdrücklich aus der Erfahrung von demselbigen Winter*): „Der Kohl, so im Schatten gestanden, ist „gut geblieben; hingegen derjenige, so der Sonne „ausgesetzt gewesen, erfroren **)."

Weil man auf einer solchen schattigen Stelle allen braunen Kohl retten können wird, und also alle Augen, aus welchen Sprossen hervorwachsen können, auch im März oder April gewiß Sprossen treiben werden; folglich mehr Sprossen hervorwachsen, als man zur Frühjahrsspeise gebrauchen wird: so kann man sich ein solches Beet eingeschlagenen Kohles auch noch auf eine andere Art vortreflich zu Nutze machen. Man kann davon eine starke Quantität Saamen entweder zum Gebrauche, ihn wieder säen, oder auch, wenn man dazu so viel nicht nöthig hätte, zum Oelschlagen erhalten. Reichard räth dieses mit diesen Worten: „Wer das Land im Ueberflusse hat, „kann allen eingeschlagenen Kohl stehen, und in „Saamen gehen lassen, wovon hernach Oel zum „Verbrennen kann geschlagen werden ***)." Man darf

*) S. dessen vermischte ökonomische Abhandlungen, S. 174.

**) Man findet mehrere Bestätigungen dieser Erfahrung in der ersten Abhandlung dieser dritten Abtheilung: Ueber den Verlust an den zu durchwinternden Gewächsen ꝛc.

***) S. dessen Land- und Gartenschatz, Th. 3. S. 126.

darf nicht befürchten, als ob dieser eingeschlagene Kohl zum Saamentragen zu dicht stehe. An sich würde er solches freylich. Da aber viele seiner Sprossen vom März, oder vom April an bis fast gegen die Hälfte des May zur Speise abgebrochen sind, so wird er, um Saamenschoten anzusetzen, luftig genug stehen. Man wird von dieser seiner schattigen Stelle über dies noch den Vortheil haben, daß hier jede Blume gewiß eine Saamenschote ansetzt; anstatt daß sonst, wenn der Kohl an einem sehr sonnenreichen Orte stehet, zu der Zeit, da die Blumen aufgehen, wenn es alsdenn eben trocken und warme Witterung ist, die Erdfliegen in die Blumen kriechen, und die sich ansetzenden noch zarten Schoten in den Blumen ausfressen. Geschrieben im Octob. 1768.

Nachschrift.

Seit dem ich diesen kleinen Aufsatz geschrieben, habe ich aus einer sechsjährigen Erfahrung einen vierten Feind des braunen Kohles kennen gelernet, die Ueberschwemmungen der Gärten im Winter, welchen wir an dem Orte, wo ich wohne, nicht weit von dem Einflusse der Jetze in die Elbe dergestalt ausgesetzt sind, daß wir nicht leicht einen Winter davon frey bleiben, und daß wir, wenn wir einmal davon frey bleiben, wie in dem

dem Winter zwischen den Jahreu 1768 und 1769 im folgenden Sommer desto stärker leiden, weil dann das Schneewasser aus Böhmen erst um Johannis herunter kömmt, und Gärten, Wiesen, und einen großen Theil der Aecker überschwemmet. So bald das Wasser, besonders das aus der Elbe, den Kohl überschwemmet, wird er mit einem feinen Sande dergestalt überzogen, daß ihn selbst das sorgfältigste Waschen davon nicht dergestalt reinigen kann, daß man nicht bey dem Verspeisen den Sand auf eine unangenehme Art im Käuen bisweilen empfinden sollte. Und wenn er bis ans Frühjahr unter dem Wasser stehet, da dasselbe von der Sonne erwärmet wird, so verdirbt er ganz und gar; ja, seine Strünke ersterben dergestalt, daß sie nachher nicht einmal Sprossen treiben. Ich habe hier schon einige Frühjahre erlebet, wo niemand auch nicht einen einzigen Strunk zur Saat zu setzen hatte, außer nur die wenigen, die in der Stadt einen kleinen wasserfreyen Garten haben. Um desto mehr wundert es mich, daß man hier nicht auch die Gewohnheit hat, die sonst gar nicht unbekannt ist, daß man den braunen Kohl gegen die Zeit, da der Frost angehet, über der Erde abschneidet, ihn in kleine Bündel bindet, diese an einen luftigen Ort, oder wo an den Häusern das Dach überstehet, aufhänget, sie trocknen läßt, und dann die getrockneten jüngern Blätter im Winter zur Speise gebraucht, die größern aber nebst den Strünken dem Viehe

giebt.

giebt *). Meine Weise, wie ich mich gegen diesen Verlust schütze, ist diese:

Ich mache meine größte Pflanzung von dem hohen krausen Kohle. Dieser ist leichter einzuschlagen, als der ganz niedrige, und man kann ihn, weil sein Herz hoch über der Erde bleibt, enger zusammenschlagen. So viel ich von diesem einzuschlagen auf einem erhöheten wasserfreyen Gartenplatze Raum habe, so viel schlage ich davon ein. Was nicht eingeschlagen werden kann, bleibt stehen, bis das Wasser an den Garten kömmt. Denn wird er entweder mit der Wurzel ausgezogen, wenn die Erden nicht gefroren ist, oder, wenn sie gefroren ist, über der Erde abgeschnitten, und zu Hause getragen, und auf einen wasserfreyen Platz ausgebreitet hingelegt, und nach und nach verspeiset. Zugleich pflanze ich einen Theil niedrigen Kohl. Dieser wird zuerst verspeiset, und wenn noch etwas bey dem Anwachse des Wassers stehet, wird es abgeschnitten, und auf einer Anhöhe so lange ausgebreitet hingelegt, bis es verbraucht wird. Zu allerletzt wird der eingeschlagene hohe Kohl gegessen. Im Frühjahre, wenn kein Wasser mehr zu befürchten ist, werden die Strünke desselben zum Theil, wofern sie zu dicht haben eingelegt werden müssen, versetzt, um theils die Sprossen zu nutzen, theils Saamen davon zu ziehen. Auch werden die Strünke des unter dem Was-

*) S. Hausvater, Th. I. S. 302.

Wasser gewesenen Kohles aufgenommen, und umgesetzt, um auch diese zu nutzen. Weil aber ein großer Theil derselben, besonders wenn die Ueberschwemmung lange dauret, verdirbt, so mache ich die Hauptpflanzung von dem hohen Kohle, weil dieser sowol besser eingelegt werden kann, als auch oft bey nur niedrigen Ueberschwemmungen sein Haupt über dem Wasser hervorstehen bleibt, niedriger Kohl dagegen allemal überschwemmet wird. Geschrieben im August 1775.

VI. Von der vortheilhaften Bestellung einiger Gartengewächse kurz vor dem Eintritte des Winters, oder von der Aussaat im December.

Man siehet im Frühjahre nicht allein allzeit Bohnenkölle, krause Pappel, Winterkresse, Borage, Dill, Saturey, Rokette, Melde, Pimpinelle und Portulac, wenn man dergleichen einmal im Garten hat, aus dem im vorigen Jahre ausgefallenen Saamen, gleich allem Unkraute, dessen Saamen der Winter nie verdirbet, sehr zeitig hervorkeimen, sondern man bemerkt auch oft,

oft, daß auf der Stelle, wo man, gewöhnlich erst nach dem Winter in die Erde zu bringende Sämereyen, zur Saat stehen gehabt, deren reifen Saamen man etwa nicht zeitig genug aufgenommen hat, im folgenden Jahre manche Pflanzen frühe aufgehen, und zeitiger eßbar werden, als sie es gewöhnlich zu werden pflegen. Hier zeiget uns also die Natur den Weg, wie wir manche Gartenpflanzen, in Ermangelung der Mistbeete, oder warmer, an einer die Strahlen der Sonne zurückwerfenden Mauer oder Planke, sich gegen Süden oder Südost hinunterlehnenden Rabatten, zeitiger haben können, als wenn wir den Saamen dazu erst nach dem Winter ins freye Land aussäen; einen Weg, welchen diejenigen sicher betreten können, deren Gärten nicht zu feucht, und keinen Ueberschwemmungen unterworfen sind, den man aber auch in diesem letztern Falle in gewisser Maaße betreten kann. Ich will die Bemerkungen, welche ich darüber zu machen Gelegenheit gehabt habe, in diesem Aufsatze zusammenfassen, und zugleich zeigen, wie und bey welchen Gewächsen man sich dieselben zur Erlangung früherer Pflanzen zu Nutze machen könne.

Bete, oder Mangold. Wo man sie zur Saat stehen gehabt, siehet man schon vor dem Winter viele Pflanzen hervorkeimen, welche aber im Winter ausgehen. Man siehet aber auch oft erst nach dem Winter sehr viele Pflanzen hervorkeimen, die jedoch, wenn sie früh hervorkeimen,

noch in demselben Sommer in Saamen gehen, ohne reifen, oder wenn dies auch wäre, brauchbaren Saamen zu liefern. Indessen lehret diese Bemerkung, daß man, um frühe eßbare Blätter davon zu bekommen, keine vergebliche Arbeit thue, wenn man ein kleines Beet damit im December, kurz vor dem Eintritte des Winterfrostes, damit der Saamen vor dem Winter nicht keime, besäet. Man siehet aber ohne meine Erinnern, daß die ordentliche Aussaat im April darüber nicht unterlassen werden dürfe, weil jene Winteraussaat früh in die Höhe gehet, und folglich auf den Sommer nicht viel große Blätter, und zugleich keinen tüchtigen Saamen bringet.

Bohnen, große Gartenbohnen siehet man oft da, wo sie im Sommer gestanden, gegen den Winter hervorkommen. Noch aber habe ich keine derer, die ich davon mit Fleiß stehen lassen, sie mochten nun schon im September, oder auch erst kurz vor dem Eintritte des Winters hervorgekeimet seyn, den Winter durchdauren gesehen. Wenn man sie im Februarius, wenn dann die Erde eben offen ist, pflanzt, so keimen sie, wenn auch gleich nachher eine starke Frostwitterung wieder eintritt, dennoch ohnverletzt hervor. Ich vermuthete also, sie würden auch, wenn man sie im December gerade vor dem Eintritt des Winterfrostes pflanzte, gut aufgehen. Mit den großen englischen (Windsor Beans) Bohnen fand ich mich aber in meiner Erwartung betrogen, indem, so gar in ei-

nem ziemlich trocknen Boden, auf einem ziemlich großen Beete, auch keine einzige aufgieng, sondern ich sie beym Nachsuchen im März ohne Ausnahme dick aufgeschwollen, schimmlich, und ganz beschlagen fand. Da ich aber nachher erfuhr, daß man sich in England zu der Pflanzung im October und November der kleinen spanischen, und besonders der lisbonischen Bohne, bediene, so versuchte ich es von den einländischen Gartenbohnen die kleinesten im December einzeln herum zu stecken, und diese keimeten nach dem Winter hervor, und gaben längst vor der Mitte des Junius eßbare Schoten, da sonst die erst nach dem Winter gepflanzten vor dem Ende des Junius nie eßbar zu werden pflegen. Meine der Ueberschwemmung im Winter ausgesetzten jetzigen Gärten verstatten es mir nicht, mir dieses im Großen zu Nutze zu machen. Ich zweifle jedoch im geringsten nicht, daß man kleinere Bohnen allezeit, auch im Großen, im December mit gutem Erfolge pflanzen könne, wenn der Boden von Natur trocken ist, und man die Pflanzung so abpasset, daß die Erde gleich darauf zufrieret.

Borage, eben so.

Brauner Kohl gehet da, wo man ihn zur Saat stehen gehabt, wenn man den reifen Saamen nicht zeitig genug aufgenommen hat, sofort in großer Menge auf. Und wenn das Beet bald nachher umgegraben wird, gehen viele Pflanzen noch oft gleich nach dem Winter auf. Auch denn ver-

dirbt der Saamen nicht, wenn man ihn im Februarius gesäet hat, obgleich nachher noch Frost erfolget. Ich muthmaßete also, es würde frühe Pflanzen geben, wenn man ihn unmittelbar vor dem Winterfroste säete, und ich fand meine Muthmaßung gegründet. Ich fand aber zugleich, daß, wenn die Pflanzen noch vor dem Froste hervorkeimeten, sie nachher alle, und wie es schien, mehr von der Winternässe, als vom Froste verdarben, und zu Grunde giengen.

Carotten, gelbe Wurzeln, Möhren, kommen nach dem Winter auf der Stelle, wo sie zur Saat gestanden, fast immer hervor, und zwar so zeitig, daß sie ungleich früher eßbar werden. Ich versuchte es daher, im December ein Beet damit zu bestellen. Der Saamen keimete schon im Februarius hervor, wiewol nicht sehr dicht, jedoch so, daß die Mühe der Bestellung nicht vereitelt wurde, und die Wurzeln schon um die Mitte des May eßbar waren, so, daß ich, wenn es die Umstände meines Gartens allezeit verstatteten, jährlich im December ein Beet damit besäen würde. Denn nach dem Winter gesäete Carotten werden vor den 1 Junius nicht eßbar.

Cichorienwurzeln können, wenn man sie früh verlangt, im December gesäet werden. Denn auf der Stelle, wo ich sie einstens zur Saat stehen hatte, kamen im folgenden Frühjahre viele Pflanzen hervor, wovon jedoch die, so ich stehen ließ, im Julius schon in voller Blüthe standen, und

nach

nachher reifen Saamen gaben. Auch auf der Stelle, wo ich an einer Wand sehr oft reife Winterendivienstauden aufgehangen gehabt, kamen allezeit ganz frühe Winterendivienpflanzen hervor, welche sich meistentheils erst förmlich bestaudeten, und darnach in die Höhe giengen, und brauchbaren Saamen brachten. Die Cichorienwurzeln, welche mit ihnen zu eben demselben Geschlechte gehören, werden sich also auch mit Nutzen im December säen lassen *), und obgleich viele von ihnen so früh in die Höhe gehen werden, daß sie nicht brauchbar sind, so werden doch die mehresten, ehe sie in die Höhe gehen, brauchbar werden.

Dill, eben wie Bohnenkölle und Borragen

Erbsen, Früherbsen. Die von ausgefallenen Erbsen, es sey nun noch einige Monathe, oder ganz kurz vor dem Winter aufgehen, verlieren sich während des Winters völlig. Die im Februarius gepflanzten kommen, wenn auch gleich noch starker Frost erfolgt, alle heraus. Sie müssen also auch vor dem Winter gepflanzt werden können. Mein erster Versuch darüber im Jahr

*) Ich würde der Aussaat der Cichorie im December nicht erwähnen, wenn es nicht um derer willen geschähe, die ihn statt des Kaffee gebrauchen. Wenn diese einstens bis gegen Johannis nicht Vorrath genug haben, so mögen sie sich dieser Aussaat bedienen, um je eher je lieber wiederum Wurzeln zu bekommen.

1767 fiel so schlecht aus, daß auf einen 45 Fuß langen und $3\frac{1}{2}$ Fuß breiten Beete auch nicht eine einzige aufgieng. Bey wiederholten Versuchen aber fand ich, daß der Boden, in welchen ich sie gepflanzt, von Natur zu naß gewesen, und daß ich zu früh gepflanzt hatte; denn ich hatte sie schon um die Mitte des November gepflanzt. Jetzt lasse ich die Beete, und nur solche, die einen trocknen Boden, und zugleich eine warme Lage haben, bey guter Herbstwitterung vorläufig zubereiten, und pflanze die Erbsen erst dann, wenn der Winter wirklich eintreten will. Im December 1773 traf ich es damit so, daß, als ich kurz vor Weyhnachten, da es in einer Nacht scharf gefroren hatte, am folgenden Tage zwey 45 Fuß lange Beete bepflanzt hatte, so gleich förmlicher Winterfrost erfolgte. So bald nachher die Erde wieder aufgethauet, und der Schnee von der Sonne weggenommen war, fiengen die Erbsen den 16. Februarius an, hervorzukeimen, und binnen acht Tagen waren sie alle da, blieben auch bey dem nachher noch erfolgenden Froste, Schnee, und abwechselnden Märzwitterung völlig gut, so, daß sich auch nicht eine einzige verlohr; den 17. April ward ich die ersten heraushängenden Blüthenknospen gewahr; den 18. April wurden sie gestiefelt; den 3. May öfneten sich die ersten Blüthen; den 10. May waren die ersten Schoten da *); den

26.

*) Beyläufig muß ich hier ein Vorurtheil aus dem Wege räumen. Man rühmt eine gewisse Früherbse,

26. May waren die ersten Schoten, und den 3. Junius beide Beete völlig eßbar. Vermuthlich wären sie noch früher zur Blüthe gekommen, wenn nicht durch den um die Mitte des April damals wehenden schneidenden Ostwind, die über dem untern Blatte hervorgekommene Blüthenknospe, gleichsam in der Geburth, wäre verdorben worden. Daher kam es auch, daß vor das mal der Unterschied zwischen diesen, und denen von eben derselben Sorte den 19. Febr. herauspflanzten Erbsen nicht gar groß war. Denn, nachdem diese den 21. März gekeimet, und den 27. Apr. gestiefelt waren, öfneten sie die ersten Blüthen den 6 May, und hatten schon den 29ten May einige eßbare Schoten. Doch in Ansehung der ersten Erbsen sind selbst drey Tage kein geringer Unterschied.

Körbel gehet da, wo er sich besaamet, allezeit viel von selbst auf, und keimet, wenn der

erbse, die allemal am 3ten Tage nach dem Aufblühen Schoten ansetzen soll. Bey guten und zugleich mäßigen Sonnenscheine thun dies mehr Erbsen, wenn zugleich das Erdreich nicht zu fett ist. Ist aber trübe Witterung, so wird jene berühmte Sorte eben sowol, als alle andere Arten, erst nach 8 oder 12 Tagen Schoten ansetzen. Ich habe ein Jahr erlebet, da die Erbsblüthen in einem kalten May erst in der 4ten Woche Schoten ansetzten. In einem warmen May setzen sie eher Schoten an, gleich einer an der Sonne stehenden Tulpe, welche eher abblühet, als eine unter einem Verdecke gehaltene. Alle Sorten der Erbsen sind darin einander gleich.

Saamen kurz vor dem Froste ausgesäet wird, nachher sogleich hervor, ohne daß der Saamen Schaden litte, und wird noch vor Ablaufe des März brauchbar, wogegen der nach dem Winter gesäete erst gegen die Mitte des April brauchbar wird.

Melde keimet auch jährlich, da, wo man sie zur Saat stehen gehabt, von selbst hervor, und ihren Saamen verdirbt also der Winter nicht. Wer sie im December säet, bekömmt sie zu einer Kohlspeise ungleich früher, als wenn sie erst im März gesäet worden.

Pastinacken. Ich habe zwar schon in dem ersten besondern Abdrucke der Briefe über die Bestellung eines Küchengartens von 1768. S. 158. und in der zweyten Ausgabe derselben von 1773. S. 183. und in der 3ten folg. S. 180. gesagt, daß man sie sehr zeitig eßbar bekomme, wenn man sie im October oder zu Anfange des November säet. Jetzt aber kann ich noch hinzusetzen, daß man sie am gewissesten zeitig bekomme, wenn man sie erst im December, unmittelbar vor dem Eintritte des Winterfrostes säet. Die frühere Aussaat hat den Nachtheil, daß der Saamen entweder schon vor dem Winter keimet, und daß dann die Pflanzen im Winter untergehen, oder daß er mitten im Winter keimt, und dann die Pflanzen, wie lange weiße Faden auf dem Beete herumliegen, und vom Regen mit Erde überschlagen,

und

und meistentheils verdorben werden. Wer sie im December säet, hat sie noch vor der Mitte des Junius eßbar, und im Julius breits von der größten Stärke, ohne daß sie schon so widerlich süß schmeckten, als gemeiniglich im späten Herbste.

Petersilie, wenn sie im December gesäet wird, wird noch vor der Mitte des April eßbar, wogegen die nach dem Winter gesäete erst um den 20. April eßbar wird.

Petersilienwurzeln, wenn man sie zeitig in die Suppen verlanget, werden mit gutem Erfolge im December gesäet. Sie schmecken dann im Junius noch nicht so süß, als im Herbste, haben auch noch keinen so starken Peddig, als nachher. Die zum Wintergebrauche säet man nachher am besten im April.

Pimpinelle, wenn man sie noch am Ende des May, und im Junius, wo die alten Stöcke bereits in die Blüthe gegangen, und ihre Blätter zu hart geworden sind, zum Salade verlanget, wird im December mit Nutzen gesäet. Doch wird man um die alten Stöcke, welche Saamen getragen haben, vielleicht immer so viele von selbst aufgehende Pflanzen finden, als man etwa gebraucht.

Portulac gehet von dem ausgefallenen Saamen immer von selbst auf, und giebt dann an die Suppen früher Blätter, als der erst im April gesäete. Wer also im December auf ein kleines Beet etwas Saamen streuet, welcher aber

nicht eingeharket zu werden gebraucht, wird so früh, als es die etwanige Frühlingswitterung mit sich bringt, reichlich Portulacpflanzen haben. Weil diese aber sehr bald in die Blüthe gehen, und gegen den August nicht mehr eßbar sind, so ists nöthig, zu Anfange des Junius noch etwas nachzusäen.

Radieß, wenn sie erst nach dem Winter gesäet sind, werden vor Maytag nicht leicht eßbar. Wenn sie aber eben vor dem Eintritte des Winterfrostes gesäet werden, werden sie um 14 Tage früher eßbar, besonders wenn das Beet eine warme Lage hat.

Rapunzel, kann, wenn man ihn auch noch dann, wenn bereits Lactukensalad da ist, zur Speise verlanget, um ihn dann noch jung und zart zu haben, im December gesäet werden.

Rothe Rüben gehen da, wo sie zur Saat gestanden, im folgenden Jahre immer von selbst auf, und zwar, wenn vieler Saamen ausgefallen ist, oft in großer Menge. In den Gegenden also, wo man sie, um die Schweine damit zu füttern, viel bauet, kann man etwas Saamen davon im December säen, um sie schon im Junius zum völligen Gebrauche zu haben. Was etwa in demselben Sommer in Saamen gehen möchte, wird sogleich zur Fütterung gebraucht. Doch pflegt nur wenig davon aufzuschießen.

Salad, welcher bereits vor dem Winter hervorkeimet, und nicht erst sechs bis acht Blätter

be-

bekömmt, gehet im Winter unter. Wenn man ihn aber unmittelbar vor dem Eintritte des Winterfrostes säet, so keimet er, so bald die Erde offen, hervor, wird bald eßbar und zur Verpflanzung tüchtig, und bringt so zeitig Köpfe, daß zwischen ihm, und den Wintersaladköpfen keine Zwischenzeit ist. Der, welchen ich gegen Weyhnachten 1773 gesäet hatte, keimete so gleich, als die Sonne das Erdreich vom Schnee entblößet hatte, nemlich den 16 Febr. 1774 hervor; den 9. April war er zur Speise tüchtig, nachdem den 6. April schon davon verpflanzt worden war, und den 25. April ward der Rest ausgezogen, weil er beides zur Speise und zum Verpflanzen zu groß geworden war. Dagegen keimete der den 19. Febr. 1774. neben jenen gesäete, erst den 12. März, und konnte erst den 16. April verpflanzt und gespeiset werden.

Salbey, wenn man sie erst aus Saamen anlegen will, wird, um zeitig große Pflanzen zu bekommen, mit Nutzen im December gesäet.

Saturey kann im December gesäet, gebraucht aber nicht eingeharkt zu werden. Wer sie aber einmal im Garten hat, bekömmt sie von ihr selbst früh genug.

Schnittkohl, wenn man es so treffen kann, daß er vor dem Winterfroste nicht erst zu keimen anfänget, wird gegen die Mitte des April eßbar, wenn man ihn im December säet, da er sonst vor Maytag nicht leicht brauchbar wird.

Sellerie wird frühzeitig pflanzbar, wenn man ihn im December säet. Weil aber davon gemeiniglich wenigstens $\frac{1}{4}$ in Saamen gehet, so ist diese Aussaat nur, um zeitig etwas eßbaren Sellerie zu bekommen, im Kleinen vorzunehmen. Zum Wintergebrauche ist der erst um Maytag gesäete Knollsellerie der beste, wenn man ihn, wie ich allzeit thue, mit dem in der zweyten Ausgabe der Gartenbriefe S. 501. beschriebenen feinen Sieber am Morgen und Abend sanft benetzt, um ihn theils bald hervorkeimen, theils die Pflanzen bald pflanzbar zu machen.

Sommerendivien, Bandsalad, wird viel zeitiger zum Aufbinden tüchtig, wenn er im December unmittelbar vor dem Froste gesäet wird.

Spinad, kurz vor dem Eintritte des Winters gesäet, gibt noch vor der Mitte des April Blätter zur Speise, da hingegen der erst nach dem Winter gesäete erst gegen den May eßbar wird.

Thymian gehet auf der Stelle, wo man ihn hat blühen lassen, wenn man die Saamenzweige nicht abgenommen hat, im Frühjahre oft sehr dick auf, und kann also ohne Gefahr im December gesäet, gebraucht aber nicht eingeharkt zu werden, weil ihn der Regen bald mit so viel Erde bedeckt, als ihm nöthig ist.

Weißer Kopfkohl. Wenn man dessen zu Winterkohle zu säen versäumet hat, kann man den Schaden dadurch einiger maßen ersetzen, daß

man

man unmittelbar vor dem Eintritte des Frostes im December auf eine warme Rabatte etwas von einer kleinern Sorte säet.

Wirsing, kann in diesem Falle eben also gesäet werden. Beide, wenn der Winter im December, Januarius und Februarius nicht zu abwechselnd ist, geben frühe Pflanzen; sonst aber gehen die aufgekeimten Pflanzen zu Grunde, daher es eine Aussaat auf Gewinn und Verlust ist.

Zuckerwurzeln können, wie in der Ausgabe der Gartenbriefe von 1768. S. 149. und in der zweyten Auflage von 1773. S. 175. gemeldet ist, vom October an gesäet werden. Die gewisseste Aussaat ist die im December.

Wenn man von dieser December-Aussaat *) einen wahren Nutzen haben will, so müssen dabey folgende Regeln beobachtet werden:

1) Ei-

---

*) Grotjan hat von einer solchen Aussaat im December, welche er schlafende Saaten nennet, längst vor mir, in s. *Calendar. perpet.* Th. 1. S. 326. 345. geschrieben, und sich derselben schon im Jahr 1748. bedienet. Er säet im December 1) Carotten oder Möhren, 2) Paskinacken, 3) Petersilienwurzeln, 4) Petersilienkraut, 5) Früherbsen, 6) Gartenbohnen, 7) Salad. Wenn man aber die Zeit, um welche er von der December-Aussaat in dem, unter dem Harze, und also in einer kalten Gegend, liegenden Nordhausen, Nutzen hat, mit derjenigen vergleicht, in welcher ich davon in einer wärmern Gegend Nutzen habe, so wird man dieselbe sehr unterschieden finden. Denn zu Nordhausen gaben 1) Carotten, welche

1) Einige Saamen, welche man im December säen will, verlangen durchaus einen trocknen Boden, und gerathen in einem nassen Boden im Winter in Fäulniß, z. E. große Gartenbohnen und Erbsen.

2) Die übrigen Saamen verderben zwar in einem etwas feuchten Boden nicht allezeit; es ist doch aber allemal sicherer, einem etwas trocknen Theil

---

in drey verschiedenen Jahren den 4. 18. und 26. Dec. gesäet waren, allererst den 14. und 15. Jun. und nur einmal den 4. Jun. eßbare Wurzeln, da man sie bey mir schon von der Frühjahrsaussaat vor der Mitte des Junius, und von der Decemberaussaat vor Ablaufe des May eßbar haben kann. 2) Petersilienkraut wird zu Nordhausen, im December gesäet, am Ende des May; und nach dem Winter gesäet, erst um die Mitte des Junius brauchbar. Bey mir wird jenes schon gegen die Mitte des April, und dieses vor Ablaufe des April brauchbar. 3) Früherbsen, zu Nordhausen in drey Jahren, den 3. 12. und 15. December gepflanzt, blüheten um die Mitte des May, und waren erst um die Mitte des Junius, und nur einmal schon den 7. Jun eßbar. Bey mir hat man sie, wenn man sie nur im Anfange des März pflanzen kann, allzeit um die Mitte des Junius, und wenn man im Febr. pflanzen kann, schon in den ersten Tagen des Junius. 4) Bohnen zu Nordhausen den 12. December gepflanzt, waren den 7 Jun. und den 20 Febr. gepflanzt, waren am Ende des Jun. eßbar; bey mir sind die, um die Mitte des März gepflanzten, um die Mitte des Jun. eßbar.

Ob man nun gleich in einer kalten Gegend von der Decemberaussaat keine frühere Früchte bekömmt, als man in einer warmen Gegend von der erst nach dem Winter verrichteten Aussaat erhält: so hat man doch in beiden Gegenden den Nutzen davon, daß man sie in einer jeden verhältnißmäßig früher bekömmt.

Theil des Gartens im December mit ihnen zu besäen. Sie keimen dann wenigstens ungleich früher hervor.

3) Was man von diesen Saamen darum im December säet, weil seine Pflanzen oder Früchte je früher, desto angenehmer sind, z. E. Bete, Gartenbohnen, Borrage, Carotten, Früherbsen, Körbel, Melde, Petersilienkraut, Portulac, Salad, Schnittkohl, Spinad, weißer Kopfkohl, Wirsing, dem muß ein so viel möglich warmes, vor einer Mauer oder Planke liegendes, gegen schneidende Winde geschütztes, und, wenn es möglich etwas schräg liegendes, oder mit Fleiß schräg gelehntes Beet gegeben werden.

4) Weil starker Winterregen die im December in frisch gegrabenes Land gesäeten feinen Sämereyen so tief in die lockere Erde hineinschlagen würde, daß sie entweder gar nicht, oder doch desto später hervorkeimen könnten, so müssen die Beete dazu im November bey einer guten trocknen Witterung gegraben, alsdenn Fuß vor Fuß zusammengetreten, und zuletzt etwa 1 Zoll tief wieder aufgeharket werden. Das Aussäen des Saamens geschiehet nachher, ohne das Beet zuvor zu harken, erst dann, wenn der Winter eben vor der Thür ist. Kann man es so treffen, daß die Aussaat unmittelbar vor dem Froste geschiehet, so wird der Erfolg der beste seyn *).

5) Un-

*) Grotjan erzählet Th. 1. S. 60. f. *Calendar. perpet.* daß Leute, welche den Aberglauben hätten, der

5) Unter der Zeit, da die Beete im November, auch noch wohl im October zu der December-Aussaat zubereitet liegen, keimet aus einem unreinen Boden vieles Unkraut hervor. Dieses muß, so klein es auch um die Zeit der Aussaat noch seyn mag, vor dem Säen ausgerissen werden. Gedächte man, es würde durch das Einharken des Saamens zerstöret werden, so würde man sich irren, indem dasjenige, dessen Wurzel nicht eben auf zu liegen kömmt, aufs neue einwurzelt.

6) Wenn die Erde nach dem Winter wieder aufgehet, muß das abermal entweder vor dem Saamen, oder mit ihm zugleich aufkeimende Unkraut, so bald es mehr, als seine beiden Keimblätter hat, und mit dem Finger gefasset werden kann, ausgerissen werden. Man darf nicht fürchten, als ob dadurch die noch zarten Saamenpflanzen losgerissen und verdorben werden würden. Die Sonne ist um die Zeit noch so schwach, daß sie

---

der Kopfkohl müsse, wenn er wohl gerathen solle, auf den Tag eines gewissen Heiligen, z. E. auf Petri Stuhlfeyer, den 22. Febr. gesäet werden, das Beet dazu im Herbste zubereiteten, am Tage ihres Heiligen den Saamen auf das hart gefrorne und beschneyete Beet ausäeten, aus Vorsicht etwas Hünermist überstreueten, und daß solcher Samen gute früte und gegen die Erdfliegen gesicherte Pflanzen geben. Ein neuer Beweis, von der Sicherheit der Aussaat des Kohlsaamens vor dem Winter in zuvor zubereitetes Land.

sie die losgerissenen Pflanzen nicht tödtet, wenn man sie nur mit dem Finger ein wenig wieder andrücket. Sollte auch eine Pflanze ganz mit herausgerissen werden, so darf man nur ihre Wurzel wieder in die Erde drücken, und sie wird nicht ausgehen. Versäumet man das frühzeitige Ausreißen des Unkrautes, so wird es, wegen der in dem Beete befindlichen Winterkraft, die Pflanzen bald überziehen; und wenn man es denn erst nachher, wenn die Sonne schon wärmer scheinet, ausreißet, so wird man, weil sich dann seine Wurzeln auch schon mehr ausgebreitet haben, ungleich mehr Pflanzen mit ausreißen, welche alsdenn von der Sonne leicht getödtet, oder doch welkend gemacht, und im Wachsthume aufgehalten werden.

7) Damit man das hervorkeimende Unkraut zeitig ausziehen könne, ohne die erst aufkeimenden Pflanzen in die Erde zu treten, ist es gut, die Beete zur Winteraussaat so schmal zu machen, daß man sie von beiden Seiten bequem abreichen kann, folglich wol schmäler, aber nicht breiter als 4 Fuß.

8) Die Erbsen und Bohnen müssen auch nicht allein vom Unkraute gänzlich rein erhalten, sondern die Erde muß auch, so bald sie in der Oberfläche wirklich trocken ist, an sie angescharret werden. Dies muß so lange wiederholet werden, als es geschehen kann, und bis sie gestiefelt werden. In einem sandigen Boden wird

sie dies ungemein stärken, wie es denn überhaupt ihren Wachsthum beschleuniget.

9) Es hilft zur Erlangung früherer Erbsen und Bohnen von der December-Pflanzung nicht nur nichts, wenn man ihnen ein vom Dünger noch sehr fettes Beet gibt, sondern es ist ihnen so gar nachtheilig. In einem frisch gemisteten, oder vom Dünger noch sehr fetten Erdreiche luxuriren sie zu sehr, und ihre Blüthen werden dadurch grösstentheils unfruchtbar gemacht. Die Bohnen können zur Noth in einem vor zwey Jahren gedüngten Boden wachsen, die Erbsen aber nicht. Denn ob sie gleich darin ziemlich schnell wachsen, ein prächtiges Ansehen haben, und stark blühen, so setzen sie doch nur spät, und wenig Schoten an.

10) Die December-Aussaat muß nicht zu dicht gesäet, und wenn es trockner Boden ist, in welchem sie am besten anschlägt, müssen die Pflanzen überdem im April noch ziemlich verzogen werden, damit jede Pflanze allein stehe, und ihre gehörige Weite habe. Was zu dicht stehet, wird im Wachsthum aufgehalten; und man würde dann des Zwecks, frühe Pflanzen zu erlangen, verfehlen. Ueberdem treiben viele dieser Pflanzen, gleichwie auch der Winterkohl thut, grössere Stengel und grössere Blätter, weil die in der Erde befindliche Winterkraft ihren Wachsthum sehr befördert, und müssen also nicht zu enge stehen.

11)

11) Wenn man die im December zu pflanzenden Erbsen und Bohnen mit Gewißheit früh und zugleich reichlich haben will, müssen sie in einer solchen Weite gepflanzt werden, daß die Sonne nachher eine jede ihrer Blüthen unmittelbar treffen kann. Eine in der Mitte eines dickbuschigten Erbsfeldes blühende Erbsblüthe kann von der Sonne nicht getroffen werden, und blühet dann theils länger, ehe sie Schoten ansetzt, theils setzen ihrer viele keine Schoten an. Und daher kömmts, daß sehr dichtstehende Erbsen zwar viele Blüthen zu haben scheinen, auswärts auch viele, inwendig aber nur wenig Schoten haben. Je schmaler also ein Erbsenbeet ist, und je einzelner sie stehen, desto eher setzen sie Schoten an, und desto mehr Schoten bekömmt man. Ich pflanze daher nie mehr als 3 Reihen auf ein Erbsenbeet; jede Reihe ist 1 Fuß von der andern entfernt; in der Reihe werden die Erbsen eine neben der andern 2 Zoll von einander gelegt. Zu den Bohnen aber kann man das Beet so groß machen als man will. Denn, wenn man reichliche Schoten von ihnen verlangt, müssen die Reihen $\frac{1}{2}$ Fuß von einander entfernt seyn; in den Reihen selbst aber kömmt eine jede Bohne 1 Fuß von der andern zu liegen. Sie bestauden sich dann so sehr, daß selbst kleine einländische Bohnen, allemal drey, oft aber 4 bis 5 mit Schoten besetzte Stangen treiben, und daß man von einem so weitläuftig bepflanzten Beete ungleich mehr

erndtet, als von enger gepflanzten Bohnen. Ehe es zur Blüthe kömmt, stehen denn zwar beides Erbsen und Bohnen so unansehnlich, daß der, der es nicht aus der Erfahrung besser weiß, wünschen möchte, er möchte noch dreymal so viel eingepflanzt haben. Wenn aber erst die Zeit kömmt, da die Schoten eßbar sind, so haben sie sich also zugezogen, daß sie alsdenn auch den Unerfahrnen oft mehr, als zu dicht zu stehen scheinen. Als einstens jemand meine im December gepflanzten Erbsen im Anfange des April sahe, sagte er, es wäre Schade, daß sie nicht noch einmal so dicht stünden. Nach einigen Tagen sahe sie auch sein Gärtner. Dieser aber sagte, er sey in dem Stücke übel daran; er müsse seine Erbsen wenigstens dreymal so dicht pflanzen, weil seine Herrschaft sonst mit ihm schmälete, da er doch von seinem Lehrherrn und aus der Erfahrung wisse, daß dicht gepflanzte Erbsen weniger und später eßbare Schoten geben. Weil jedoch, so wie von den Pflanzungen der Bohnen im Frühjahre, also noch mehr von ihrer Pflanzung im December oft einige nicht aufgehen, so pflanze ich an die Ecken des Beetes einen Theil übercomplet, mit denen ich im April die ledigen Stellen ersetzen lasse. Wenn aber von den Erbsen hie und da einige fehlen, so macht solches zwar keine gute Aussicht, so lange die Erbsen klein sind; die ledigen Stellen verlieren sich aber, so bald gegen den May die Blüthe anfängt. Wer Lust hat, kann allenfalls einige übercom-

complet pflanzen, um die ledigen Stellen damit zu ersetzen. Die Verpflanzung schadet weder den Erbsen noch den Bohnen. In England verpflanzt man alle vor dem Winter gepflanzte lisbonnischen Bohnen. Die unverpflanzten kommen aber etwas früher.

Der Grund, warum die Aussaat im December früher Pflanzen und Früchte bringt, ist leicht zu finden. Im Winter ist es unter der Erde wegen der aus ihr aufsteigenden Dünste wärmer, als über der Erde. Der Keim einer Pflanze, welcher sich, so bald die Erde wieder aufgehet, öfnet, kann wegen der äußern Kälte noch nicht stark hervortreiben, treibt aber wegen der untern geringern Kälte die Wurzel desto mehr unter sich; die Pflanze bekömmt also einen guten Fuß; sobald einige warme Tage kommen, wächset sie über sich, und an Frucht dazu fehlet es ihr nicht, weil sie Zeit gehabt hat, tief Wurzel zu schlagen; werden die Tage wärmer, so treibt sie sowol oben als unten noch mehr; und nun können einer solchen December. Aussaat nachher auch die trockendsten Winde keinen Nachtheil bringen, zumal sie das Beet bey dem Eintritte der stärksten Sonnenhitze bereits fast überzogen hat. Daher kömmt es auch, daß, wenn auch gleich einmal das im December gesäete wegen unfreundlicher Frühjahrs-Witterung nicht früher hervorkeimet, als das im Febr. und März gesäete, es dennoch um 10 bis 14 Tage früher pflanzbar

und eßbar wird, und daß es von einer nachmaligen Dürre nichts leidet. Für trockne, sandige, und wasserfreye Gärten kann also nichts mehr zu empfehlen seyn, als die Aussaat im December.

VII. Bemerkungen über die Ueberschwemmung der Gärten.

In solchen Gärten, die den Ueberschwemmungen blos gestellet sind, ist die in dem vorhergehenden Aufsatze empfohlne Decemberaussaat nicht so sicher. Erfolgt keine Ueberschwemmung, so gehet alles gut. Aber erfolgt diese, so ist das eine mal alles verloren, das andere mal behält man etwas, und kaum ein drittes mal bleibt alles gut, nachdem nemlich die Ueberschwemmung entweder bey einer schon warmen Jahrszeit, oder bey kalter Witterung, oder gar bey starkem Winterfroste erfolget. So giengen mir einstens im Februarius zwey eben aufkeimende im Januarius gepflanzte lange Erbsfelder verloren, weil das Wasser wegen ihrer hohen Lage nur ganz flach über sie zu stehen kam, und von der damals schon besonders warmen Sonne erwärmet ward. Dagegen sind mir einstens

stens auf einem im Februarius gepflanzten Beete großer Gartenbohnen, welches vierzehn Tage nachher 1 Elle hoch unter Wasser kam, und im März drey Wochen darunter stand, weil es kalte stürmische Witterung war, einmal alle Bohnen aufgegangen. So hat jemand, dessen Garten im Februarius einige Ellen hoch einige Wochen unter Wasser gestanden, ein im December mit Carotten besäetes Beet von ohngefähr liegen lassen, und davon nachher schöne Wurzeln, und ungleich früher, als von den nach dem Wasser gesäeten gehabt. Auch dann, wenn die Gärten im Winter öfter, als einmal eine geraume Zeit unter Wasser gestanden, habe ich nachher von ausgefallenen Saamen und allezeit sehr früh, Bete, Bohnenkölle, Dill, Rapunzel, Carotten, Körbel, Melde, Spargelpflanzen, Pimpinelle, Portulac, Salbey, Thymian, Cichorienwurzeln, Winterendivien, Pastinacken, rothe Rüben, Sellerie, Zuckerwurzeln, und auf Blumenrabatten Primeln, Fingerhutblumen, Ackeley, gelbe Violen, Kornblumen, Flos Adonis, Xeranthemum annuum, Cyanus indicus, Oculus Christi, Mohn, Ritterspor, Nachtviolen, Sonnenblumen, Viola Mariana, und mehrere hervorkeimen gesehen, welche nachher, ein jedes nach seiner Art, außerordentlich frühe Pflanzen, Blüthen und Früchte gaben. Es kömmt in Gärten, welche dem Wasser unterworfen sind, theils darauf an, daß der Garten, oder wenigstens das

vor dem Winter zu besäende Beet horizontal und nicht schräge liege, weil die Wellen sonst mit der Oberfläche der Erde zugleich den Saamen wegnehmen; theils daß die Ueberschwemmung erfolge, wenn der Erdboden bereits zugefroren ist, (denn alsdenn bleibt, so viel ich in sechs Wintern zu bemerken im Stande gewesen bin, alles gut, was nur irgend den Winter ausdauren kann;) theils daß, wenn noch im März Wasser kömmt, die Sonne nicht warm scheine; theils, daß der Saamen vor der Ueberschwemmung noch nicht aufgegangen sey; und endlich, daß man nach dem Ablaufe des Wassers das Beet auf Gewinn und Verlust ruhig liegen lasse, und einstweilen, so bald es thunlich ist, zur Frühjahrsbestellung schreite. Gehet nachher die Decemberaussaat auf, gut! Bleibt sie hie und da aus, so geräth sie vielleicht in einem andern Jahre desto besser. Hören wir doch in unsern Wassergegenden nicht auf, Winterrocken zu säen, ohngeachtet das damit besäete Land im Frühjahre oft entweder ganz, oder doch oft fast bis an den Mittelrücken aufs neue mit Sommerfrüchten besäet werden muß, und trösten uns immer mit der Hofnung im folgenden Jahre einmal guten Rocken zu bekommen.

Ich bemerke bey dieser Gelegenheit noch, daß der Winterspinad und Wintersalad keine Ueberschwemmung leiden können. Sie stehen zwar unter dem Wasser ganz grün; scheinen auch nach dem Ablaufe des Wassers noch unverletzt zu

seyn.

seyn. Kaum aber fängt nachher das Beet an, wieder trocken zu werden, so vertrocknen sie ganz und gar. Kömmt also der Winterspinad in Gefahr, unter Wasser zu kommen, so ists am besten, ihn sogleich auszustechen, und zu verspeisen; und, wenn man ihn nicht auf einmal verspeisen kann, ihn auf eine Anhöhe zu legen, wo er sich in Wintertagen einige Zeit erhält. Den Wintercarotten aber thut die Ueberschwemmung in den eigentlichen Wintermonaten gar keinen Schaden. Artischocken, wenn sie in einem Boden stehen, in welchem sie durchwintert werden können, gehen bey Ueberschwemmungen leicht aus, ein Theil aber bleibt gut. Von der Bete oder Mangold bleibt selten eine Pflanze gut, ob es gleich zuweilen geschiehet. Blumenkohl, weißer Kopfkohl, und Wirsing-Pflanzen gehen fast alle unter; doch ist mir ein Exempel bekannt, daß einstens ein Beet weißer Winter-Kopfkohlpflanzen von der ausgetretenen Leine überschwemmet worden, daß das über dem Beete nur flach stehende Wasser sogleich zu, und auf den Grund aus, und also die Pflanzen in das Eis gefroren gewesen, daß nachher bey dem Eisgange des Flusses das auf dem Beete gelegene Eis von dem Strome aufgehoben, und gegen einen Zaun gelehnet worden, und daß, nachdem dasselbe aufgethauet, die im Zaune hängenden Pflanzen wieder eingepflanzt worden, und gute Köpfe gebracht haben. Ein Beweis, daß die Ueberschwemmungen zu Frostzeiten am wenig-

sten nachtheilig sind, und der Grund, warum ich, wenn die Verstopfung des Eisganges in der Elbe einen schnellen Auflauf des Wassers verursachet, auf keine Rettung der Pflanzen bedacht bin. Branner Kohl bleibt in den Wintermonaten unter dem Wasser gut, ob er gleich sandig und unrein wird, stirbt aber ab, wenn er gegen den April unter Wasser kömmt; selbst seine Strünke und ihre Sprossen ersterben dann größtentheils. Dragon, Lavendel, und Thymian können zwar im Winter das Wasser ertragen, aber nicht im Frühjahre. Sellerie, wenigstens der Knollsellerie, und Winterendivien, gerathen allezeit in Fäulniß. Spargel leidet nie vom Wasser, selbst im warmen May noch nicht; im Julius 1771 tödtete ihn aber das Wasser gänzlich, und was in höher gelegenen Gärten übrig blieb, brachte nachher meistens unbrauchbare dünne Stangen; nach einigen Jahren aber wurden die Stangen wieder etwas dicker. Erdbeeren bleiben gut, und giengen nur bey der Ueberschwemmung im Sommer 1771 ganz aus, wiewol in einigen höher gelegenen Gärten einige Stöcke derselben blieben. Johannislauch, Schallotten, und Knoblauch gehen zum Theil unter. Kohlrabi unter der Erde, oder Steckrüben, auch Pastinacken, Herbstrüben, gelbe Wurzeln, und Carotten, auch wol Winterrübesaamen, bleiben in den Wintermonaten gut, gerathen aber dann in Fäulniß, wenn die Ueberschwemmung in den wärmern

Früh-

Frühlingsmonaten erfolget. Körbel, Petersilie, Schnittkohl geben meistens aus, es sey denn, daß die Witterung kalt ist, oder daß sie recht einzeln stehen. Wintermajoran, Merrettig, Melisse, Perllauch, Porre, Pimpinelle, Salbey, englischer Spinad, Sauerampfer, Rapunzel, Schnittlauch, Buxbaum, wenn er bereits einige Jahre gelegen, Winterzwiebeln, Zuckerwurzeln, bleiben auch bey spätern Ueberschwemmungen größtentheils gut. Was so eben erst nach dem Winter hervorgekeimet ist, gehet ganz verloren, und muß aufs neue gesäet werden. Was noch nicht gekeimet hat, kann man, wenn es die Umstände verstatten, auf Hofnung liegen lassen, wiewol ich noch nie bemerkt habe, daß der Kohlsaamen aufgegangen wäre. Hat das Wasser über einem besäeten Beete ganz flach gestanden, und die Wellen sind über demselben viel hergerollet, so sind die Sämereyen ausgeschölet, und weggespület. Auf einem schräg liegenden Beete gehen die eingesäeten Sämereyen allemal verloren.

Die Ueberschwemmung im May 1771 zerstörete alles seit dem Winter gesäete so ganz und gar, daß nachher alles aufs neue nachgesäet werden mußte; wiewol auch dieses bey der abermal im Julius erfolgenden Ueberschwemmung gänzlich zu Grunde gieng; und dazumal alles, was sonst vom Wasser nicht leicht leidet, selbst Rosen, Johannis- und Stachelbeeren, Pfirschen, Apricosen, Kirschbäume fast ganz und gar, Aepfel, Birnen

und Pflaumen aber zu einem großen Theile ausgiengen. Nur dreyerley habe ich damals bemerkt, was gar nicht litte, nemlich Weißdornhecken, Maulbeerbäume, und Weinstöcke. Von einigen Weinstöcken und Maulbeerbäumen war, weil sie eine abhangende Stelle hatten, die Erde so sehr abgespület, daß die Wurzeln jener, nach dem Ablauf des Wassers größtentheils sichtbar über der Erde hiengen, und diese fast ganz um, und an die Erde gelehnet waren, und gleichwol trugen beide in eben demselben Jahre gute Früchte.

Ob nun gleich die jetzt vorgetragenen Bemerkungen noch nicht ganz vollständig sind, weil ich sie allererst in einem Zeitraume von sechs Wintern zu machen Gelegenheit gehabt habe, so können sie dennoch denen, die in eine Wassergegend zu wohnen kommen, und noch gar nicht wissen, was bey Ueberschwemmungen mit wahrscheinlicher Gewißheit gut bleibe, oder im Gegentheil zu Grunde gehe, wenigstens einige Anleitung geben, wie sie ihre Gartenbestellung einzurichten haben. Und zu einer Nachricht für diese, (denn die in Wassergegenden gebohren und gezogen sind, wissen alles dieses besser, als ich es ihnen sagen könnte,) will ich noch folgendes bemerken:

So nützlich es ist, das Gartenland im Herbste umgraben zu lassen, so wenig ist doch dasselbe in Wassergegenden rathsam, weil die Wellen des Wassers das durch das Umgraben locker ge-

machte Erdreich, besonders wenn der Garten eine abhängende Lage hat, wegspülen, und nur Steine und Sand zurücklassen. Die Bewohner der Wassergegenden verlieren dadurch jedoch nichts, daß sie ihre Gartenbeete nicht schon vor dem Winter zubereiten können. Das Erdreich an austretenden Flüssen ist in ebenen Gegenden von Natur wärmer, als in bergigten Gegenden; und wenn es nach der Ueberschwemmung wieder abgetrocknet ist, so haben die Gewächse in demselben einen eben so guten Trieb, als sie in einem kältern, durch das Herbstgraben verbesserten Boden nur immer haben können. Wenigstens haben wir, wenn das Wasser nicht zu spät kömmt, Erbsen u. d. gl. immer eben so zeitig, wo nicht gar zeitiger, als man sie in den nahe um uns liegenden wasserfreyen Oertern, wo man oft 3 bis 4 Wochen früher pflanzt und säet, gewöhnlich hat. Wenn nur das Wasser nicht zu spät kömmt, oder nicht zu lange stehet, so ersetzt uns die Feuchtigkeit, welche das Wasser in die Erde bringt, den Vortheil, welchen man in andern Gegenden von dem Herbstgraben hat.

So gewiß es möglich ist, das Gartenerdreich vom Unkraute beynahe gänzlich zu reinigen, so wenig ist es in den Wassergegenden möglich, weil das Wasser allen auf Feldern und Wiesen ausgefallenen Unkrautssaamen aufnimmt, und allenthalben verbreitet. Besonders gehet die Neigung der dem Wasser unterworfenen Gärten, feines

Gras,

Gras, (Holcus lanatus, *Linn.*) große Brennnessel, (Urtica dioica, *Linn.*) Hühnerbiß, (Hühnermyre, Alsine media, *Linn. C. B.*) und kleine Brennessel, (Urtica urens, *Linn.*) hervorzubringen, über alle Maaße. Vielleicht aber ist eben dies im Winter eine Wohlthat. Denn wenn das Gartenland kurz vor dem Winter damit überwachsen ist, so spülen die Wellen über denselben weg, und verschonen die Erde, dahingegen ein davon mit Fleiß rein gehaltenes Beet durch die Schölung viele Erde verlieret.

Es ist nicht rathsam, das Unkraut, mit welchem man die Gärten im Frühjahre überzogen findet, unter zu graben. Viele Gattungen desselben, z. E. Hühnerbiß, und Kreuzkraut, (Senecio vulgaris, *Linn.*) blühen immerfort, und haben zu einer jeden Jahrszeit reifen Saamen. Ihr Kraut vergehet zwar in der Erde, aber in den ersten Jahren ihr Saamen nicht, sondern dieser wird das nächste mal wieder in die Oberfläche heraufgegraben, und keimet dann hervor. Gras kann indeß ohne Nachtheil mit untergegraben werden, wenn es recht in die Tiefe gebracht wird.

Nach abgelaufenem Wasser findet man die Gartenbeete mit langen Strichen von allerhand Unrath, als Schilf, Heustengel, Reißigholz, Stroh, u. d. gl. überzogen, welche der Wind beym Abzuge des Wassers in die Länge her auf einen Haufen zusammen gewehet hat. Diesen Unrath unterzugraben, ist sehr nachtheilig, weil sich unter ihm

eine

eine unsägliche Menge von Unkrautsaamen findet, welcher, wenn er wieder heraufgegraben wird, und zum Theil noch nach fünf oder sechs Jahren, ohne seine Kraft zum Aufgehen verloren zu haben, hervorkeimet *).

In Wassergegenden ist die Meinung fast allgemein, als ob das Wasser die Fettigkeit der Erde, und des im Jahre zuvor untergegrabenen Mistes auszehre, und das Erdreich mager mache. Ich finde es nach sechs Jahren noch nicht; finde vielmehr den untergegrabenen Mist nach dem Wasser noch unverzehrt, und voller Fettigkeit. In ganz trocknem und nicht unter Wasser kommendem Erdreiche verzehret sich der Mist bald; gleichwie ein Pfahl am ersten über dem Wasser, und nicht unter dem

---

*) Ich habe seit dem Sommer 1770. keine Fingerhutblume (Digitalis purpurea, *Linn.*) im Garten gehabt, und nur auf der andern Seite der Stadt ist ein Garte, in welchem sie ist. Sie wächset auch in der hiesigen Gegend nicht wild. Die im Jahr 1771. und 1772. von selbst hervorkeimenden Pflanzen habe ich auch alle, ohne sie blühen zu lassen, ausgerissen. Und doch sind in diesem Frühjahre 1775. zwey Pflanzen derselben, und zwar dicht neben einander hervorgekommen, auf einer Stelle, die vom December 1770. bis gegen den August 1771. zu wiederholten malen, und nachher in jedem Winter unter Wasser gestanden. Hätte ich den Porresaamen, unter welchem sie hervorgekeimet, von jemanden, der eine Blume hätte, so könnte ich glauben, der Saamen sey von ohngefähr unter dem Porresaamen gewesen. Da aber solches nicht ist, so muß er sich fünf Jahre in der Erde erhalten haben.

dem Wasser abfaulet, und die Särger auf trocknen Kirchhöfen eher zu Erde werden, als auf nassen Kirchhöfen. Noch im dritten Frühjahre habe ich ganze Klumpen Mist unverzehrt gefunden. So lange aber der Mist noch sichtbar da ist, so lange, sollte ich denken, wäre auch das Erdreich noch fett. Aus solchem Miste, der über Spargelbeete gelegt ist, zehret freylich das Wasser alle Fettigkeit aus, und es bleibt bloßes Streh übrig. Mit dem untergegrabenen Miste aber ist es ein anders.

Da die Ueberschwemmungen nicht allzeit gleich hoch gehen, so bepflanzen die Bewohner der Wassergegenden, so viel es thunlich ist, die höchsten Gärten, oder die höchst liegenden Theile derselben, mit solchen Pflanzen, welche sie gern erhalten, oder früh haben wollen, und bringen solche Gewächse, welche so leicht nicht vom Wasser leiden, auf die niedrigste Beete. Unter die Pflanzen, die mit Sicherheit auf die niedrigsten Beete gebracht werden können, gehöret der Spargel, und man kann höhere Beete besser zu frühen Erbsen, u. d. gl. nutzen, als zum Spargel. Ich habe im Jahr 1771 gesehen, daß der Spargel, welcher im May einige Wochen unter Wasser gestanden hatte, nach abgelaufenem Wasser fast stärker trieb, als in andern Jahren. Ich habe ein langes Spargelbeet, welches im Februarius einige Wochen ganz, und, weil das Wasser um den erhöheten Garten, bis gegen den May stehen blieb, mit seinen Wurzeln über

zwey

zwey Monat im Wasser stand, und dennoch im geringsten keinen Schaden litte.

Seitdem in den Jahren 1770 bis jetzt 1775. die Ueberschwemmungen, gegen die vorigen Zeiten zu rechnen, außerordentlich oft und einige mal ungewöhnlich hoch gekommen sind, sind von vielen sehr große Kosten angewandt worden, ihre Gärten zu erhöhen. An solche Gärten, die von Natur hoch gelegen, und demohngeachtet keinen gar zu trocknen Boden haben, sind diese Kosten nicht übel angewandt; zumal wenn sie entweder ganz, oder zum Theile völlig wasserfrey werden. Aber sehr niedrige Gärten Mannes hoch zu erhöhen, sind vergebliche Unkosten, theils, weil sie gegen sehr hohes Wasser doch selten hoch genug werden, theils, weil sie zu trocken sind, und man nachher bey dürrer Witterung von der Trockniß mehr Schaden hat, als vorher vom Wasser. Wer einen Garten so hoch erhöhen kann, daß kein Sommerwasser kein gewöhnliches nemlich, nicht darüber kömmt, und daß er allenfalls gegen mäßiges Winterwasser sicher ist, mag zufrieden seyn. Einen kleinen Platz, besonders neben der Wohnung ganz hoch zu machen, um mit Sicherheit etwas frühes darauf ziehen zu können, verlohnet sich auch wol der Unkosten. Wer mehr Geld anwendet, stiftet dadurch nur das einzige Gute, daß die Tagelöhner Verdienst haben; hat aber bey erfolgenden trocknen Jahren schlechten Nutzen von der übermäßigen Erhöhung.

Wer einen Garten gleichsam aus dem Flusse heraus erhöhet, macht um ihn eine schräge, aber nur nach und nach, und nicht steil angehende Anwallung her, welche zuvor, so viel möglich, fest getreten und geschlagen, und dann mit Grasrasen belegt wird. Wenn diese so lange Ruhe haben, bis sie gut in einander gewachsen sind, so kann die Anwallung von den Wellen nachher nicht leicht ausgespület werden. Der Fuß der Anwallung aber wird nicht in den Fluß, sondern wenigstens 1 Fuß hoch über seine niedrigste Höhe gelegt, und der Wall zu diesem Ende mit hart neben einander her tief eingeschlagenen Pfälen von nicht gespaltenem Ellernholz, (Betula alnus glutinosa, *Linn.*) eingefasset. Und damit die Erde des Walles von dem Wasser nicht durch die Pfäle in den Fluß geschölet werde, werden einwärts an den Pfälen solche Grasrasen herausgesetzt, und mit der Oberfläche an den Pfälen heraufgestellet, welche mit Calmus, (Acorus Calamus vulgaris, *Linn.*) oder mit falschem Calmus, (Iris Pseud-Acorus, *Linn* gelben Wasserlilien, gelben Sumpfschwerdlilien,) durchwachsen sind. Der Calmus breitet nachher seine Wurzeln aus, und schlinget dieselben hart an den Pfälen solchergestalt durch einander, daß die Wellen den Fuß des Walles nicht leicht ausschölen können. Auf solche Art werden selbst die an den Tiefen eines Flusses liegenden Gärten befriedigt, obgleich dann die Pfäle theils stärker seyn, theils tiefer eingeschlagen werden müs-

müssen. Eine mit dicken Brettern von Eichenholz, (Quercus Robur, *Linn.*) eingefaßte Erhöhung eines Gartens, nimmt zwar den Raum nicht weg, den eine Erdanwallung wegnimmt; sie ist aber nicht so dauerhaft, und kostet viel zu unterhalten, besonders, wenn sich die Bretter werfen.

Gleichwie es nach physicalischen Gründen sowol, als aus der Erfahrung gewiß ist, daß flach untergegrabener Mist den Pflanzen nie so nützlich sey, als tief untergegrabener: so ist es auch in solchen Gärten, welche, wie aus Mangel der Erde mehrentheils geschieht, mit klarem Sande erhöhet sind, den Pflanzen gedoppelt schädlich, wenn der Mist nicht tief genug untergegraben ist. Die Pflanzen stehen mit ihrer Wurzel bald in dem Miste; kömmt denn eine anhaltende Dürre, so trocknet der Mist, weil er sehr flach liegt, zu bald aus; und daher siehet man in Sandgärten ganze Beete große Gartenbohnen und Kartoffeln, (denn auch zu diesen bringen viele Leute Mist in die Erde,) bey trockner Zeit, gänzlich vertrocknen. Liegt aber der Mist 1 Fuß tief, so hat es lange Zeit, ehe er ganz austrocknet. Die im Sande stehenden Pflanzen treiben ihre Wurzeln bald in ihn hinein, und können sich denn, weil er in der Tiefe feucht bleibt, selbst bey der Dürre von ihm nähren. Wer es nicht weiß, daß die Pflanzen noch längere Wurzeln haben, als diejenigen, welche er mit Augen sehen kann, wenn er sie herausziehet, glaubt immer, sie könnten von dem Miste keinen Nutzen ha-

ben, wenn sie ihn nicht mit den sichtbaren Wurzeln berühreten. Wer es aber weiß, daß sie ihre Wurzeln so weit hinaustreiben, daß man diese zuletzt nur durch ein Vergrößerungsglas sehen kann, wird es leicht einsehen, daß ihnen tiefliegender Mist allerdings zu güte kommen kann.

Der beste Dünger in Sandgärten ist die auf den Straßen zusammengefegte Erde. Diese verbessert nicht nur das sandige Erdreich, damit es nicht so bald austrockne, sondern sie giebt den Pflanzen zugleich eine so fette Nahrung, als ihnen der untergegrabene Mist im ersten Jahre noch nicht geben kann. Die Bewohner der Wassergegenden lassen sie daher sorgfältig zusammenfegen. Nur Schade, daß sie keinen gehörigen Raum haben, sie erst Jahr und Tag zusammen geschlagen liegen, und sich brennen zu lassen, um sie durch öfteres Umstechen erst recht fruchtbar zu machen. Da solche Erde das Sandland consistenter machen soll, so ist es auch nicht übel, den etwa zu neuen Wänden nicht mehr brauchbaren Rest des Leimes der durch die Wellen ausgespülten Wände mit ihr zu vermischen, und über einen Sandgarten zu vertheilen. Die geringste Kleinigkeit ist hier nutzbar.

Auch ist das etwa sonst nicht brauchbare ausgejätete Unkraut zur Verbesserung der mit Sande erhöheten Wassergärten sehr brauchbar, wenn es ein Jahr in einer Grube gelegen hat, und ziemlich vermodert ist. Man sollte es also nicht an die Stra-

Straßen werfen. Ein guter Gärtner ist auf dasselbe eben so geizig, als auf Straßen-Erde. Und man hat in den Wassergegenden wol Ursache, alles, was auch nur $\frac{1}{2}$ Finger breit erhöhen kann, zu Rathe zu halten, da man ja bey jeder Wasserfluth etwas Gartenerde verlieret.

Dies ist auch die Ursache, warum wir in diesen Gegenden die Hauptwege unserer Gärten so tief ausgraben, als es möglich ist, die herausgegrabene bessere Erde auf die Beete bringen, und die Wege wiederum mit Sande anfüllen. Denn, wenn wir Unkosten anwenden müssen, so ist Erde auf die Beete doch allemal besser, als Sand.

Die niedrig gelegenen, und noch nicht erhöheten Gärten in dem District ohnweit der Elbe, wo ich wohne, bestehen aus einer schwarzen Moorerde, welche, wenn sie feucht bleibt, vortreflich treibt. Wer Gärten erhöhet, gräbet diese einige Fuß tief aus, füllet die ausgegrabene Stelle mit Sand, bringet die Erde über den Sand, und rajolet auf diese Weise das ganze zu erhöhende Revier. Viele aber versehen es darin, daß sie diese Erhöhung zu einer solchen Zeit vornehmen, da der Fluß noch nicht wieder in seinem Beete ist. Sie können dann die Moorerde nicht so tief herausgraben, als sie es wünschten, weil sich sogleich Wasser herbeyziehet. Wer die Kosten einmal an eine Erhöhung anzuwenden beschlossen hat, thäte besser, dieselbe so lange zu verschieben, bis der Fluß seine tiefste Niedrigkeit hat.

Man erhöhet auch nicht allein im Flusse gelegene Gärten mit ausgeschlagener Flußerde, sondern legt auch von dieser in Mühlenteichen, wenn sie zu groß sind, ganz neue Gärten an, die aber im Verhältnisse eben so kostbar und mühsam anzulegen sind, als die berühmten horti pensiles des Alterthums. Die Früchte wachsen darin jedoch, selbst im ersten Jahre nach der Ausbaggerung, (denn man nennet das Baggern, wenn die Flußerde mit einem Netze in einen Kahn, oder Fahrzeug gefischet, und darauf nach dem Orte ihre Bestimmung gefahren wird,) recht vortreflich. Und wer zur Erhöhung der Gärten solche ausgebaggerte Erde haben kann, fähret mit ihr wegen ihrer Consistenz besser, als mit bloßem Sande.

Ein großer Theil der Bewohner der Wassergegenden ist sehr geschäftig, so bald das Wasser abgelaufen ist, und man nur irgend wieder über den Gartenbeeten hergehen kann, das Erdreich umzugraben, und zu besäen, ohne dasselbe zuvor gehörig austrocknen zu lassen. Ich habe mehr als einmal, so bald es nur möglich war, etwas noch nasses Land umgraben, und zu einer Zeit, da die untere Hälfte des Gartens noch unter Wasser stand, bestellen lassen. Weil das, was gesäet war, aufgieng, ehe der untere Theil bestellet werden konnte, übereilete ich mich mit diesem nicht, sondern ließ ihn gehörig austrocknen. Und wenn ich ihn nachher, nachdem er gut ausgetrocknet war,

war, graben und bestellen ließ, bekam ich davon einige mal eben so früh, und einige mal noch frühe Früchte. So habe ich z. E. einmal den über vierzehn Tage später gesäeten Schnittkohl auf acht Tage früher zur Speise gehabt. Und wer zwey zu gleicher Zeit von Wasser frey gewordene Beete, eines sehr bald nachher, und ein anderes acht Tage später besäet, wird von dem letztern bessere, und, wo nicht zeitiger, jedoch eben so zeitige Früchte haben. Anfangs scheinen zwar die Gewächse in einem solchen sehr naß gegrabenen Erdreiche gut zu wachsen. Wenn aber nachher eine dürre Zeit kömmt, so wird die Erde so hart, daß die Pflanzen im Wachsthume stehen bleiben, und gelb werden. Zum Laufen hilft nicht schnell seyn. Man grabe nicht eher, bis die Erde bey der Bearbeitung gut zerbröckelt, und nicht mehr schmierig ist.

Den größten Schaden in Absicht auf die Gärten leidet man bey Ueberschwemmungen an den Planken, Staketen, und Zäunen. Dieser Schaden ist dann am geringsten, wenn das Erdreich vor der Ueberschwemmung bereits zugefroren ist. Alsdenn stehen die Pfäle fest in der Erde. Wenn aber die Erde nicht gefroren ist, so hebt das Wasser, so bald es 5 bis 6 Fuß hoch wird, die Pfäle so aus der Erde heraus, als ob sie gerade in die Höhe gewunden würden; darauf schlagen die Wellen dagegen, und die Befriedigung des Gartens wird zuerst auf die Seite, und bald dar-

auf gar fortgetrieben. Oder ein hoch angelaufenes Wasser frieret zu; nachmals schwellet es an; die ganze Oberfläche des Eises wird in die Höhe gehoben, und die Pfäle, folglich auch die ganze Befriedigung, wird mit in die Höhe gehoben; wie ich denn so gar eine in einem Garten stehende Kornscheure auf solche Art aufgehoben, und einige Fuß von ihrer Stelle verrückt, auch die größten Obstbäume in eben demselben Garten, auf welchen der Strohm besonders zugegangen seyn mußte, nachher mit allen ihren Wurzeln so über der Erde habe gegen einander liegen gesehen. — Gegen jenes Ausheben der Pfäle und Ständer aus der Erde ist kein anderes Mittel, als daß man dazu starke Ständer von Eichenholz nehme, und dieselben ungleich tiefer als gewöhnlich in die Erde setze, und im Grunde schwere Steine an sie bringe, wenn der Ständer noch einmal so tief in der Erde stehet, als gewöhnlich ein Plankenständer, so ist das Wasser nicht vermögend, ihn in die Höhe und heraus zu ziehen, weil der Druck der den Pfal in der Erde umgebenden Steine und Erde stärker ist, als die Gewalt des Druckes des ihn über der Erde umgebenden Wassers. — Damit das Wasser, wenn es Planken, Stackete und Zäune aufhebet, und umwirft, diese nicht wegtreibe, pflanzen die Bewohner der Wassergegenden Weiden daran heraus, und binden sie an diese an. Sie gereichen zwar den Gärten zu keinem Vortheile, weil sie sehr nahe an die Befriedigung

digung gepflanzt werden müssen, schaffen aber den Vortheil, daß jene nicht wegfließen. — Die Stackete sind nicht in so großer Gefahr von den Wellen umgeworfen zu werden, als die Planken, weil die Wellen zwischen den Latten durchgehen können. Trift es sich, daß auf eine Planke ein Strohm zustößt, so muß sie weichen, wie fest sie auch seyn mag; dahingegen ein gutes Stacket vieles aushalten kann. — Je niedriger ein Stacket ist, desto weniger kann es von Wasser in die Höhe gehoben werden. Wenn die Ständer zu $\frac{1}{3}$ in der Erde stehen, und sorgfältig mit beygelegten großen Steinen eingerammelt sind, so kann die Gewalt des Druckes der das eine $\frac{1}{3}$ umgebebenden Erde und Steine, der Gewalt des Druckes, welchen das Wasser auf die über der Erde stehendeu $\frac{2}{3}$ seiner Länge macht, die Waage halten, daß sie nicht so leicht herausgehoben werden. Je höher also ein Stacket ist, desto tiefer müssen die Ständer in die Erde gehen, damit das Gewicht des Wassers gegen dieselben das Gewicht der Erde gegen sie nicht übersteige. — Eben daraus erkläret es sich auch, warum eine Planke, wenn auch schon kein Wind auf dieselbe stehet, leichter in die Höhe gehoben und umgeworfen wird, als ein Stacket. Das Wasser umfasset dieselbe an beiden Seiten mit seinem ganzen Gewichte, und dieses übersteiget das Gewicht der Erde gegen die Ständer gar bald. Durch die Latten eines Stackets aber gehet das Wasser immer hindurch, und sein

Gewicht kann also nicht so stark auf die Latten wirken. — Ich habe es sehr gut gefunden über den beiden Reihen der Nägel, womit die Latten an den Riegeln festgenagelt sind, noch eine Latte herzunageln. Denn, wenn das Wasser von einwärts Stücken Holz gegen das Stacket führet, und die Wellen, diese mit Gewalt oft gegen die Latten treiben, so gehet der Nagel rückwärts heraus, und die Latte wird fortgetrieben. Sind aber alle Latten über den beiden Reihen der Nägel mit einer andern, auch mit vielen Nägeln festgemachten Latte, versehen, so können einzelne Latten durch schwimmendes Holz nicht anders losgestoßen werden, als wenn von den Wellen sehr großes Holz, oder gar im Walde gelegene gefällete, und vom Wasser hergetriebene ganze Bäume mit Gewalt dagegen gestoßen werden. — Die Gewalt des Wassers, und sein Gewicht auf Planken und Stacketc ist ungleich größer, wenn es von einem Sturme gegen sie getrieben wird. Auf der Seite der Gärten also, woher bey hohem Wasser der Strohm oder die großen Wellen kommen, ist es gar nicht rathsam, den Garten mit einer Planke zu befriedigen. Ein Stacket, und zwar ein 6 bis 8 Fuß hohes, (denn die Gartendiebe wissen auch in einen mit einem 10 bis 12 Fuß hohen Stacketc umgebenen Garten zu kommen,) thut hier die besten Dienste. Und wenn dasselbe gegen den Druck des Wassers, der es in die Höhe ziehet, gesichert seyn soll, so müssen die Ständer ungleich tiefer in

der

der Erde stehen, als sie auf der Seite zu stehen gebrauchen, wo der Sturm die Wellen nicht so stark gegen sie treiben kann. — Aus dem, was ich von dem hebenden Drucke des Wassers gesagt, erkläret es sich auch, warum todte Zäune, wenn der Boden vor der Ueberschwemmung nicht zugefroren ist, von dem Wasser leichter heraus gehoben werden, als Stakette und Planken. Man findet daher mehrentheils dicht an den Zäunen heraus Weidenbäume (Salix alba, *Linn.*) gesetzt, an welchen sie mit gedreheten Weydenzweigen angebunden werden, und wodurch sie gegen die Wellen geschützt werden.

Die besten Befriedigungsmittel der dem Wasser unterworfenen Gärten sind lebendige Hecken. Die dauerhaftesten, jedoch zu ihrer Vollständigkeit die längste Zeit, und oft einen Zeitraum von vielen Jahren erfordernden Hecken sind die von Weißdorn, (Crataegus Oxyacantha, *Linn.*) und Hagebüchen, (Carpinus Betulus, *Linn.*) *). Diese, wenn sie erst einmal im Stande, und völlig erwachsen sind, leiden vom Wasser nie Schaden. Im Julius 1771 standen verschiedene derselben einige Wochen ganz unter dem Wasser, und erholeten sich doch nachher wieder. Und das Eis thut ihnen keinen merklichen Schaden. Nur Schade, daß man sie an den Viehtriften nicht anders

*) Nicht Carpinus Ostrya, *Linn.* wie im Hausvater, Th. 3. S. 135. vielleicht aus einem Schreibfehler.

anders haben kann, als daß man einen breiten und tiefen Graben vor ihnen herziehet, wozu die Straße nicht allzeit breit genug ist. Nächst jenen sind die von Busch oder Sohlweyden die besten. Die eigentliche sogenannte Elbweyde läuft mit ihren Wurzeln zu sehr in das Gartenland hinein, und schicket sich also nicht recht gut dazu. Es gibt aber in den Wassergegenden eine andere Art Buschweyden, deren Blätter noch dreymal so breit, und ungleich länger sind, als die Blätter des gemeinen Weydenbaumes. Dieses wächst mehr in die Höhe, als auf der Erde hinaus, und macht schon im zweyten Jahre eine völlige und hohe Hecke. Ich verfahre mit ihrer Anlegung und Unterhaltung folgender maßen: Ehe sie Laub treiben, lasse ich lauter Ellen lange, und etwa Fingers dicke Zweige von ihnen schneiden, das untere Ende wird unter einem Auge gerade zugestutzt, weil es, wenn es so schräg bleibt, wie es abgeschnitten ist, nicht so gewiß Wurzel treibt; diese werden auf jeden $\frac{1}{2}$ Fuß ein Stück immer schräge oder kreuzweise eines gegen das andere, 1 Fuß tief in dazu gemachte Löcher gesteckt, und nachher, allenthalben, wo sie kreuzweise eines dem andern vorbeygehen, angebunden; etwa auf alle 12 Fuß wird eine Weydenpote gesetzt, damit die Hecke, wenn sie in den folgenden Jahren hoch wird, gegen das Eis an derselben eine Hältniß habe; gleich im ersten Jahre treiben sie Mannes hoch und darüber in die Höhe; nach dem folgenden Winter werden die aus den

schräge

schräge eingesetzten Zweige gerade in die Höhe getriebenen Zweige von allen Seiten so durch einander gebeugt, und mit Matten angebunden, daß keine Oefnung dazwischen bleibt, sondern alle Zweige ganz nahe bey einander stehen; wenn alles durch einander gebeuget ist, wird etwa 6 Fuß hoch über der Erde, an den in der Hecke stehenden Weidenbäumen eine Schnur herausgebunden, und an dieser her werden alle über ihr her stehenden Zweige abgeschnitten, und abgeschoren; um Johannis wird abermal aller über dem vorigen Abschnitte herausgewachsener junger Trieb abgeschnitten; auch werden alle zur Seite ausgetriebene Zweige so abgeschnitten, daß die ganze Hecke nur $1\frac{1}{2}$ Fuß dick bleibt; in jedem folgenden Frühjahre vor dem Austriebe, und um Johannis wird dieses Beschneiden wiederholet, und bey solcher Gelegenheit, wenn hie oder da eine Lücke seyn sollte, einige junge Zweige in die Lücke gebeugt, und angebunden. Auf diese Weise bekömmt man eine Hecke, welche da, wohin kein solches Vieh kommen kann, welches sich unten durchdränget, und also besonders an einem Flusse heraus, die schönste, am geschwindesten, und schon im zweyten Jahre in völligen Stand kommende, und zugleich, wenn man sie unter der Scheere hält, und nach der Schnur schneiden läßt, sehr gut aussehende und undurchsichtige Befriedigung abgibt; welche man auch, selbst an öffentlichen Straßen, wo man, damit das Vieh sie nicht zerfresse, und keine klei-

ne Schweine durchkriechen mögen, einen Graben von ihnen herziehen darf, anlegen, und zugleich so geschwind, und mit so wenigen Kosten anlegen kann, als man keine andere kann. Läßt man sie aber wild wachsen, und flechtet die Zweige vom Anfange an nicht gehörig durch einander, so beugen sich die in jedem Jahre Mannes hoch ausschiessenden Zweige weit auseinander, nehmen 6, 8 und mehr Fuß Raum weg, bleiben unten ohne Blätter und Zweige, gehen immer höher, und schon in zwey Jahren zu einer zwiefachen Manneshöhe, und dienen nachher nicht mehr zu einer Befriedigung, sondern höchstens zu einem Gränzzeichen, durch welches man durchgehen kann; da im Gegentheil durch eine solche gut durcheinander gebeugte Hecke niemand durchbrechen kann.

Zu Schattengängen in solchen Gärten, die dem Wasser unterworfen sind, schicken sich zwar die Haynbüchen sehr gut; es dauret aber zu lange, ehe sie hoch und so dicht werden, daß sie Schatten geben. Am geschwindesten und schon im dritten Sommer bekömmt man einen im völligen Stande seyenden schattigen Gang, wenn man dazu junge Ypern, (Ulmus campestris, *Linn.* Rüstern, Ulmen,) nimmt, die etwa 2 Zoll dick, und so hoch sind, als die Hecke seyn soll. Einer solchen aus Ypern angelegten Allee thut das Wasser keinen Schaden. Wenn die Stämme 2 Fuß aus einander gepflanzt, und, damit sie eine gerade Richtung behalten, an dünne Latten gebunden,

auch

auch nachher in einem jeden Frühjahr oben sowol als an den Seiten so gerade abgeschoren werden, daß die Hecke nicht dicker bleibt, als etwa 1½ Fuß, und dies Abscheeren den Sommer über nur so oft wiederholet wird, als die Zweige aufs neue über 1 Fuß lang getrieben haben, so macht sie ein gutes Ansehen.

Die sonst gewöhnlichen andern Arten von lebendigen Hecken, z. E. von Birken, (Betula alba, *Linn.*) von wilden Haselnüssen, (Corylus Avellana, *Linn.* & quidem sylvestris,) von Flieder, oder Hollunder, (Sambucus nigra, *Linn.*) von Schwarzdorn oder Schlehendorn, (Prunus spinosa, *Linn.*) von wilden Stachelbeeren, (Ribes, Uva crispa, *Linn.*) von Sichtbeeren, oder schwarzen Johannisbeeren, (Ribes nigrum, *Linn.*) von Wacholder, (Juniperus communis, *Linn.*) von Hülsen, (Ilex Aquifolium, *Linn.*) und von Johannisbeeren, (Ribes rubrum, *Linn.*) nehmen theils zu vielen Raum ein, den man besser zu Gartenlande gebrauchen kann, theils geben sie keine hinlänglich feste Befriedigung, theils können die wenigsten davon eine öftere Ueberschwemmung ertragen, (daher man auch so weit, als das Wasser austritt, keine Birken, Haselnüsse und Hülsen findet,) theils gehen sie bey einer zu einer heißen Zeit kommenden Ueberschwemmung aus, wie denn im Julius 1771 alle Stachel- und Johannisbeeren, womit viele Gärten von den Gär-

ten

ten der Nachbaren abgesondert waren, auch aller Flieder gänzlich ausgieng, und nichts lebendig blieb, als Weißdorn, Haynbüchen, Weyden und Ypern.

Und noch weniger kann man in Wassergegenden und Marschländern von den einstens, von einem der Gegend unkundigen Herrn, angerathenen Steinwällen, womit Höfe und Gärten in den Heydegegenden umgelegt werden, Gebrauch machen, weil sie theils zu vielen Raum wegnehmen, theils in Marschgegenden die Feldsteine nicht so überflüssig sind.

Wer Lust, und Zeit, und Kenntniß dazu hat, mag von diesen nur roh zusammen getragenen Materialien das unbrauchbare und fehlerhafte wegwerfen, und zu dem etwa übrigbleibenden Guten selbst so viele andere Materalien aufsuchen, daß er daraus zum Unterrichte der Fremdlinge in den Wassergegenden ein ordentliches Lehrgebäude verfertigen könne. Mir ist es genug, zu einer vorläufigen Nachricht für dieselben doch etwas über eine Sache gesagt haben, welche einem in eine Wassergegend wohnhaft kommenden Gartenfreunde gewiß nicht gleichgültig seyn kann. Dixi!

VIII. Nutzung der bisher beschriebenen Gartenproducte.

Der seel. Krause hat davon in seiner Gärtnerey S. 214. 235. ein vollständiges Verzeichniß geliefert. Ich will jetzt eben ein solches von den Gartenproducten liefern, welche ich bisher beschrieben habe, und mich dabey meistens der von ihm beliebten Ordnung bedienen.

1) Saladkräuter, zu gemischten Saladen.

Borage, die Blüthen.
Cichorienwurzeln, die im Winter im Keller ausgewachsenen Herzblätter.
Dragon, die jungen Blätter.
Fenchel, die Stengel desselben zerspalten.
Grevinne, die jungen Blätter derselben.
Indianische Kresse, die noch nicht aufgegangenen Knospen der Blumen.
Kohlrabi unter der Erde, oder Steckrüben, die im Winter im Keller ausgewachsenen Herzen.
Körbel, die zarten Herzblätter.
Kümmel, die zerspaltenen Wurzeln desselben.
Löffelkraut, die jungen Blätter.
Pimpinelle, desgleichen.
Rüben, die im Winter im Keller ausgewachsenen Herzen.
Rokette, die Blätter.

Sauerampfer, die jungen Herzblätter.
Sauerklee, desgl.
Schallotten, die jungen Schloten.
Schnittlauch, desgl.
Sellerie, die im Keller ausgewachsenen Herzen.
Tripmadam, die jungen Stengel.
Winterkresse, die Blätter.
Winterrettig, die im Keller ausgewachsenen Herzen.
Winterzwiebeln, die jungen Schloten.
Und besonders zum Gurkensalade: Bohnenkölle, die jungen Blätter. Portulac, desgl.

2) Einfache Salade.

Cartoffeln, in Scheiben zerschnitten.
Erdcastanien, desgl.
Erdnüsse, desgl.
Gurken, in Scheiben zerschnitten.
Hopfenkeime im April.
Kopfsalad.
Kresse.
Rapunzel, die ganzen Pflanzen.
Rapunzelwurzel, in Scheiben zerschnitten.
Rothe Rüben, desgl.
Rübenkerfel, desgl.
Rüberapunzel, desgl.
Saladpflanzen, junge.
Sellerie, Knoll-, in Scheiben zerschnitten.
Sommerendivien, ganz, oder wie Heckerling zerschnitten.

Spar-

Spargel.
Spargelerbsenschoten.
Vitsbohnen, junge Schoten.
Weißer und rother Kopfkohl, gescherbet.
Winterendien, abgegilbeter.
Winterrettig, in Scheiben zerschnitten.
Auch aus der Wildniß: Brunnenkresse.

3) Zum Butterbrode.

Fenchel, veronischer, die zerspaltenen Stengel.
Löffelkraut, die jungen Blätter.
Radies.
Raute, die jungen Triebe.
Sommerrettig.
Winnterrettig.

4) Suppenkräuter und Wurzeln.

Basilike, die jungen Blätter.
Bete oder Mangold, desgleichen.
Blumenkohl, zerspaltene Stücke der Köpfe.
Dragon, die jungen Blätter.
Englischer Spinad, desgl.
Körbel, desgl.
Haferwurzeln, ganz oder gespalten.
Perlauch, die Zwiebeln.
Petersilienkraut.
Petersilienwurzeln.
Porre, Zwiebeln und junge Blätter.
Portulac.

Sauerampfer.
Scorzonerwurzeln.
Sellerie, Knollen und Herzblätter.
Spinad.
Zuckerwurzeln.

5) Kräuter, welche im ersten Frühjahre vermischt als ein grüner Kohl gegessen werden.

Bete, die ersten jungen Pflanzen.
Borage, junge Pflanzen.
Brauner Kohl, seine Sprossen und Blüthenknospen.
Englischer Spinad.
Körbel.
Krause Pappel.
Kümmel.
Melde.
Petersilie.
Salad.
Sauerampfer.
Senf.

Auch folgende wildwachsende Kräuter: Große, kleine und taube Nessel; wilde Melde; wilder Sauerampfer; wilde Angelike; Taubenkropf.

6) Zugemüse.

Artischocken.
Bete oder Mangold, die großen Blätter, auch die breiten Ribben.

Blu-

Blumenkohl.
Bohnen, große Garten-
Brauner Kohl.
Broccoli.
Carotten, frühe
Cartoffeln.
Erbsen, grün und trocken.
Erdäpfel.
Gelbe Wurzeln, Möhren.
Gurken.
Haferwurzeln.
Hirse.
Hopfenkeimen.
Johannislauch.
Kohlrabi über der Erde.
Kohlrabi unter der Erde, oder Steckrüben.
Koppfsalad, gestobet.
Kürbis.
Linsen.
Märksche Rüben.
Mayrüben.
Merrettig.
Pastinacken.
Rother Kopfkohl.
Rüben, Herbst-
Savoyerkohl.
Schnittkohl.
Spargel.
Spinad.
Vitsbohnen, grün und trocken.

Weißer Kopfkohl.
Winterendivien, gestobet.
Wirsing.
Zuckererbsen.
Zuckerwurzeln.

7) Suppen.

Erbsen, grün und trocken,
Linsen, trocken.
Vitsbohnen, desgl.

8) Gewürz- und Geschmackkräuter.

Anis, der Saamen.
Basilike, grün, oder getrocknet zu Pulver zerrieben.
Dill, die Saamendolden.
Dragon, die jungen Blätter.
Fenchel, die Saamendolden.
Johannislauch.
Knoblauch.
Körbel.
Kümmel, der Saamen.
Majoran, grün, und trocken.
Merrettig.
Peterstlie.
Perlauch.
Pfefferkraut, breites.
Porre.
Rocambole
Rosmarin.

Salbey

Salbey, grün und trocken.
Saturey, grün, oder getrocknet zu Pulver zerrieben.
Schallotten.
Schnittlauch.
Senf, der Saamen.
Spanischer Körbel.
Thymian, grün und trocken.
Wintermajoran, desgl.
Winterzwiebeln.
Zipollen.

9) Zum Einmachen oder Auftrocknen.

Bohnen, große Garten,
Erbsen, junge.
Gurken.
Hopfenkeimen.
Indianische Kresse, die Knospen.
Peterstilie.
Portulac.
Rothe Rüben.
Savoyekohl, ganze Köpfe zwischen einzumachen,
den sauern Kohl.
Spanischer Pfeffer.
Spargel.
Witsbohnen.
Weißer Kopfkohl.

10) Süß eingemacht, oder mit Zucker überzogen.

Anisſaamen.
Cichorienwurzeln,

Fenchelsaamen.
Kümmelsaamen.
Sommerendivien, die Stiele.

11) Wurstkräuter.

Basilike, trocken.
Majoran, desgl.
Salbey, desgl.
Saturey, desgl.
Thymian, desgl.

12) Guten Essig anzusetzen.

Dragon.
Auch rothe Nelkenblätter, und gelbe Violenblüthe.

13) Zum Einlegen in Wein im Frühjahre, um sich desselben nachher als eines Kräuterweins zu bedienen.

Dragon.
Erdbeerkraut.
Kresse.
Löffelkraut.
Melisse.
Pimpinelle.
Salbey.
Saturey.

14. Zum Auspressen im Frühjahre zu einer Blutreinigung.

Körbel.
Kresse.
Löffelkraut.
Sauerklee.

15) Theekräuter.

Jesuitterthee.
Krausemünze.
Melisse.
Rosmarinblüthe.
Salbey.
Türkische Melisse.
Auch von wildwachsenden Ehrenpreis, Schlehenblüthe, Mayblumen und Schlüsselblumen.

16) Zum Caffee.

Cichorienwurzeln.
Kichern.
Scorzonerwurzeln.
Runkelrübe.

16) Fußbadkräuter.

Erdbeerkraut.
Krausemünze.
Melisse.
Salbey.
Ysop.

18) Gurgelwasserkräuter.

Erdbeerkraut.
Fenchel.
Salbey.
Ysop.
Auch Chamillen.

19) Zum Räuchern.

Lavendel, Kraut und Blumen.
Rosmarienzweige, und Blüten.

20) Unter die Käse.

Basilike.
Dill.
Kümmel.
Thymian.
Saturey.

21) Zur Garnirung der Assietten.

Krause Pappel.
Petersilie.
Auch Weinlaub und Blumen.

22) Butter gelb zu färben.

Carotten und gelber Wurzeln Saft.

23) Zum Potpourri.

Anisſaamen.
Basilike.

Bohnenkölle.
Eboritte.
Jesuiterthee.
Krausemünze.
Lavendelblüthe.]
Majoran.
Melisse.
Salbey.
Thymian.
Türkische Melisse.
Ysop.

Auch Rosen, Mayblumen, Lindenblüthe, rothe Nelken, gelbe Violen, Märzviolen, Citronenkraut.

24) Zum Wasserbrennen.

Anis.
Basilike.
Borage.
Eichorienwurzeln.
Lavendel.
Löffelkraut.
Majoran.
Melisse.
Peterslie.
Rosmarin.
Salbey.

Ysop.
Auch Rosen, Mayblumen, Lindenblüthen.

25) Zum Aquavit: Abziehen.

Anis.
Kümmel.
Krausemünze.
Melisse.
Rosmarin.
Sellerieſaamen.

26) Zur Zertheilung der Geſchwulſte.

Baſilike.
Eboritte.
Majoran.
Melisſe.
Rosmarin.

27) Zur Erfriſchung des Geblüts gelotten, und das Waſſer davon getrunken.

Carotten.
Cichorienwurzeln.
Haferwurzeln.
Paſtinacken.
Peterſilienwurzeln.
Scorzonerwurzeln.

28) Gegen den Scorbut.

Löffelkraut.
Salbey.
Radies.
Rettig.

29) Zum Oelschlagen.

Dottter.
Kohlsaamen.
Mohn.
Rübesamen.
Winter, und Sommerrübesaamen.

30) Zum Futter der Vögel.

Canariensaamen.
Dotter.
Hanf.
Hirse.
Kohlsaamen.
Mohn.
Rübesaamen.
Saladsaamen, auch Blätter und ganze Köpfe.
Weiße Kohlköpfe, die innern gelben Blätter und Ribben.

Auch Hünermirre und Kreuzkraut, (Senecio) wie auch Wegebreitsaamen.

31) Für das Federvieh.

Kresse.
Schnittlauch.
Türkischer Weitzen.

32) Für das Rindvieh.

Die Blätter von Artischocken, weißen und braunen Kohl, Rüben, gelben Wurzeln, Cichorienwurzeln, rothen Rüben, Schnittkohl, Mangoldrüben, u. d. gl. Auch große Rüben, Kohlstengel, u. d. gl. Klee.

IX.

Die in den Briefen über die Bestellung eines Küchengartens vorkommenden Küchengartengewächse

nach

I. der Dauer der Pflanzen selbst,
II. den Jahren der Dauer des Saamens,
III. der gewöhnlichen Zeit des Aussäens,
IV. der Beschaffenheit des für sie erforderlichen Erdreichs,
V. der Weite der Aussaat,
VI. der Tiefe, in welcher der Saamen unter die Erde kommen muß,
VII. der frühesten Zeit des Aufgehens des Saamens,
VIII. der Zeit der Verpflanzung,
IX. der Weite der Verpflanzung,
X. den botanischen Benennungen nach dem linneischen System, und nach dem Caspar Bauhinus, und
XI. nach den Benennungen, unter welchen die Gartengewächse in den französischen Gartenbüchern vorkommen.

in

eine Tabelle

zusammengefasset.

Vorerinnerung *).

I.

Dauer der Pflanzen.

a) Einige Pflanzen dauern nur ein Jahr. Diese sind mit ☉ bezeichnet. Sie tragen in eben demselben Jahre Saamen, und sterben in eben selben Jahre wieder ab, in welchem sie gesäet wer-

*) Der Herr Vicepräsident Freyherr Peter von Hohenthal zu Dresden beehreten den Verfasser unbekannter Weise im August des Jahrs 1772. mit dem Auftrage: 1) über die Weite der Aussaat, 2) die Tiefe des Saamens, 3) die Zeit des Aufgehens, und 4) die Dauer der Güte des Saamens, aus den Gartenbriefen eine Tabelle zu extra-

werden, obgleich einige derselben, wenn sie erst im August gesäet sind, z. E. Körbel, Salade, Feldsalade, erst im zweyten Sommer Saamen tragen, und dann absterben.

b. An-

---

extrahiren. So leicht ich mir die Verfertigung einer solchen Tabelle anfangs vorstellete, so viele Schwierigkeiten fand ich, als ich die Hand ans Werk legte. Im August des Jahrs 1775. kam endlich die Tabelle zum Stande, die ich hier jetzt dem Publico abermal vorlege. Der Hr. von Hohenthal ließen dieselbe zuerst in dem 40ten Stücke des Leipz. Intelligenzblattes vom Jahre 1775. abdrucken, und in eben derselben Woche ward sie von Hrn. Hilscher zu Leipz. besonders abgedruckt, und für 2 ggr. verkauft. Unterdessen sandte ich Verbesserungen und Zusätze nach, welche im 42ten Stück abgedruckt wurden. Nachher habe ich besonders in Ansetzung der botanischen Benennungen manches zu berichtigen gefunden, und mit diesen Verbesserungen, nach welchen nun hoffentlich keine grobe Fehler mehr darin seyn sollen, lege ich sie den Freunden des Gartenbaues jetzt vor. Da aber, ohngeachtet sie hier mit abgedruckt ist, vermuthlich einige seyn werden, welche die Tabelle außerdem zum bequemern Gebrauche besonders verlangen, so soll dieselbe, da die Exemplarien des ersten Abdrucks bereits vergriffen sind, mit den jetzigen, und vielleicht noch mehrern vorkommenden Verbesserungen, abermal besonders abgedruckt werden. Da ich bey diesem verbesserten Abdrucke die Namen der Kräuter aus den französischen Gartenbüchern hinzugefügt habe, so füge ich alsdenn auch wohl die gewöhnlichen Englischen Namen bey, damit diese Tabelle zum Schlüssel des Verstehens aus-

b) Andere Pflanzen dauern zwey Jahre. Diese sind mit ♂ bezeichnet, und bringen erst im zweyten Jahre Saamen, obgleich einige der-

 selben,

auswärtiger Gartenbücher dienen könne, die man sonst nicht verstehen kann. Denn z. E. SALSIFIX D' ESPAGNE, und SALSIFIX COMMUNE in der *Ecole du Jard. Pot.* Tom. II. p. 325. 333. heißt in den teutschen Gartenbüchern, deren Benennungen wir doch nun wohl behalten müssen, nicht, wie Hr. *Prof. Zeiher* im Unterricht von Küchengewächsen S. 709. 716. übersetzt: Spanischer nnd gemeiner Salsifix; sondern jenes Scorzoner- und dieses Haferwurzel. BROCOLI T. I. p. 355. heißt in den teutschen Gartenbüchern Broccoli, und nicht wie S. 303 Schnittkohl. Denn dieser ist eine Abart des Kohlrabi unter der Erde, welche jetzt unter dem Namen Schnittkohl in Niedersachsen allgemein bekannt ist. Die CIBOULE Tom. I. p. 365. und OIGNON Tom. II. p. 166 ist, wie S. 312. und 572. übersetzt ist, erstere nicht Zipolle, und letztere nicht Zwiebel, (wie sonst freylich die Zipollen in vielen Gegenden genennet werden,) sondern *Ciboule* ist Zwiebel, z. E. Fleischlauch ꝛc. und *Oignon* ist die Zipolle, CORNE DE CERF Tom. I. p. 411, welches S. 351. durch Krähenfuß übersetzt ist, heißt in den teutschen Gartenbüchern Grasinne. PATIENCE Tom. II. p. 205. welches p. 606. Grindwurz übersetzt wird, kömmt noch in keinem teutschen Gartenbuche vor, es ist aber das, was in Niedersachsen, (nnd Th. I. m. Gart. Br.) Englischer Spinade genennet wird, auch wol Winterspinade heißet. ROQUETTE, Tom. II. p. 315. so, S. 700. durch weißer Senf übersetzt ist, heißt in den teutschen Gartenbüchern Rokette. CHOU PANCALIER Tom. I. p. 318. scheinet nach der Beschreibung, nicht wie S. 271. Savoyerkohl

selben, wenn sie erst im August gesäet sind, z. E. brauner Kohl erst im dritten Sommer Saamen tragen.

c) Noch

sondern der grüne Wirsing zu seyn. CIBOULE VIVACE Tom. I. p. 370 ist nach der Beschreibung, welche de Combe daselbst von ihr macht, das sogenannte Johannislauch, Fleischlauch, Jakobslauch, Klumpboßen, und eine Winterzipolle, wie S. 316. übersetzt ist, ist weder in Niedersachsen, noch in irgend einem teutschen Gartenbuche befindlich. Die CIBOULE COMMUNE, Tom. I. p. 365. welche aber De Combe, wie man deutlich siehet, nicht recht gekannt hat, ist das, was in den teutschen Gartenbüchern Winterzwiebel genennet wird, unter dem Namen gemeine Zwiebel, wie S. 312. übersetzt ist, kommt sie in keinem Buche vor. DES GHICONS Tom. I. p. 314. heißen in den teutschen Gartenbüchern nicht, wie S. 314. übersetzt ist, Chicons, auch nicht Wegwarde, wie S. 261. übersetzt ist, sondern Sommerendivien, auch in Niedersachsen überdem noch Bandsalade. CITROUILLE Tom. I. p. 372. heißt in den Gartenbüchern Citrulle, Angurie, Wassermelone sind nicht, wie S. 318 übersetzt ist, Wasserkürbis *) Die Art CIBOULE Tom. I. p. 372. die man in Frankreich nicht kennet, ist unser jetzt sogenanntes Perllauch. BAUME Tom. I. p. 189, welches S. 160. durch den wenigstens in Niedersachsen und in den Gartenbüchern, ungewöhnlichen Namen Balsamkraut übersetzt ist, ist unsere Kransemünze. CHICORÉE Tom. I. p. 365. heißt zwar auch, wie S. 247. übersetzt

*) noch weniger aber, wie S. 355 übersetzt ist, gemeiner Kürbis.

c) Noch andere sind perennirende Pflanzen, und können durch Zertheilung der alten

---

setzt ist, Cichorie, eigentlich aber ists unser also genannter Winterendivien. Denn das Wurzelgewächs, welches in Niedersachsen Cichorie, oder Cichorienwurzel heißt, und wovon der jetzt üblische Cichorienkaffee zubereitet wird, ist in den französischen Gartenbüchern *Chicorée sauvage*, oder panachée, *Endive commune*, oder sauvage. *Bette blanche* Tom. I. p. 196. ist nicht der gemeine weiße Kohl, sondern wie auch aus Chap. LXIII. zu ersehen ist, die weiße Bete. Denn die rothe Rübe, Betterave, hat nicht mit jenem, sondern mit dieser eine Aehnlichkeit. *Chicorée sauvage*, Tom. I. p. 1304. ist nicht, wie S. 259. übersetzt ist, wilde Cichorie, sondern Cichorienwurzel. *Potirons*, Tom. I. p. 415. sind Champignons, und werden teutsch nicht Potiron genannt, wie S. 355. *Navet* Tom. II. p. 156. sind nicht, wie S. 564. Steckrübchen, sondern alle Herbstrüben, die in alten Büchern auch Steckrüben genannt werden, dagegen unter Steckrübchen eigentlich die kleinen Märkischen oder Stickelrüben verstanden werden. *Persil à grosse Racine* Tom. II. p. 215. ist die gewöhnliche Petersilienwurzel. *Pois Chiche* Tom. II. p. 272. sind nicht, wie S. 663. Küchenerbsen, sondern Kichern. *Poivre long*, Tom. II. p. 279. heißt nicht, wie S. 669. langer Pfeffer, sondern Spanischer Pfeffer, Taschenpfeffer. *Raiponce*, Tom. II. p. 289. ist nicht, wie S. 678. Rapunzel, sondern Campanula Rapunculus, *Linn.* Rüberapunzel. *Rave hâtive* Tom. II. p. 294. ist der sogenannte Sommerrettig, und *Rave commune* und *grosse* sind zwey Arten des Winterrettig. *Sarieste à la Feuille oblonge* Tom. II. p. 340. wird breit Pfefferkraut seyn. Ein Beweis, daß die Hinzufügung der französischen Namen zu dieser Tabelle nichts überflüssiges ist.

Stöcke vermehret werden. Sie sind mit 4 bezeichnet.

II.

Jahre der Dauer des Saamens.

Hier ist nur diejenige Zeit angegeben, in welcher ein gehörig verwahrter Saame mit Gewißheit noch zum Aufgehen gut ist. Die mehresten kleinen Saamen geben jedoch in einem folgenden Jahre, die größern aber, und besonders die runden Saamen, noch ein oder zwey Jahre länger, theils alle, theils zum Theile auf, besonders wenn sie unausgeklopft in ihren Schoten und Capseln aufbewahret sind.

III.

Gewöhnliche Zeit des Aussäens.

Hier ist nur die gewöhnlichste Zeit angegeben, obgleich manches, um es abermal jung und zart zu haben, auch zu andern Zeiten gesäet werden kann, z. E. Gurken und Bitsbohnen noch in der ersten Hälfte des Junius.

IV.

IV.

Beschaffenheit des erforderlichen Erdreichs.

a) Fettes Land bedeutet eine Erde, die entweder an sich selbst sehr fett, oder durch Dünger fett gemacht ist.

b) Mittelmäßiges bedeutet solches, in welchem kein Mist mehr sichtbar, welches vor zwey Jahre gedüngt, jedoch an sich selbst keinesweges mager und ausgehungert ist.

c) Geringes bedeutet solches, welches vor drey, oder wenn man damals sehr stark gedüngt hat, vor vier Jahren gedüngt ist.

d) Jedes zeigt an, daß die Pflanze in allerley Erdreiche wachse, wie fast alle sich selbst besaamende Pflanzen thun.

V.

Weite der Aussaat.

Es ist diejenige angegeben, welche die Pflanzen haben müssen, wenn sie zum Wachsthum Raum genug haben sollen. Gehen sie also dichter auf, so müssen sie so weit verzogen werden. Diejenigen aber, welche man früh zur Speise verziehet, z. E. frühe Carotten, können etwas dichter stehen.

VI.

Tiefe, in welcher der Saamen unter die Erde kommen muß.

a) Wo Zolle angesetzt sind, bedeutet es, daß das Saamenkorn gewöhnlich nicht ausgesäet, sondern einzeln so tief gesteckt wird.

b) Wo eingeharkt angesetzt ist, bedeutet es, daß der Saamen etwa einen halben Zoll tief zu liegen kommen kann.

c) Wo flach eingeharkt stehet, bedeutet es, daß der Saamen nur etwa ein Viertelzoll mit Erde bedeckt werden darf.

d) Wo

d) Wo kaum eingeharkt stehet, bedeutet es, daß ein ganz feiner Saame kaum einen Achtelzoll Erde über sich haben darf.

e) Wo obenauf gestreuet stehet, bedeutet es, daß der Saame gar nicht eingeharkt zu werden braucht, sondern seine Wurzel von selbst in die Erde treibt.

VII.

Früheste Zeit des Aufgehens des Saamens.

Hier ist die Zeit angesetzt, zu welcher ein die Kraft zum Aufgehen noch habender Saame, in warmen und fruchtbaren Sommermonaten aufgehet. Bey kalter oder trockener Witterung gehen die Saamen nie zu gleicher Zeit auf. Z. E. Kohlsaamen, welcher in warmen Tagen im feuchten Boden schon am vierten Tage aufgehet, gehet, im Februar und März, auch im April gesäet, oft erst nach ein und zwanzig, vierzehn, zwölf oder sieben Tagen auf. Wenn man also nicht zuverlässig weiß, ob der Saame noch aufgehen könne, muß er zuvor probiret werden.

Siehe die Saamenprobe S. 390. Ein bey der Probe gut befundener Saame gehet allezeit auf, und durch sein späteres Aufgehen verliert man nichts, weil er unterdessen desto tiefer Wurzel treibt, und nachhero desto schneller wächst. Wenn ein Saamen bey der Probe in den zu seinem Aufgehen angesetzten Tagen nicht keimet, so ist er bereits zu alt, und wird nie keimen.

VIII.

Zeit der Verpflanzung.

Hier ist diejenige Zeit angegeben, da die zur angesetzten Zeit gesäeten verpflanzt werden können, oder müssen, und wo perennirende Gewächse umgelegt und getheilet werden müssen.

IX.

Weite der Verpflanzung.

Ist hier von den ordinairen Sorten angegeben. Einige müssen weiter auseinander ge-

gesetzt werden, z. E. großer braunschweigischer Kopfkohl weiter als kleiner, früher oder mittelmäßiger.

X.

Botanische Benennungen nach dem linneischen System.

In Linn. Spec. Plant. kann man die Benennungen anderer Botaniker finden. Dieses neue Verzeichniß mag zur Verbesserung der in den botanischen Benennungen im 1sten Theil der Gartenbriefe begangenen Fehler dienen.

XI.

Französische Gartenbücher-Benennungen.

Man bittet dieselben nicht nach den gewöhnlichen französischen Wörterbüchern zu beurthei-

theilen, weil solche in diesem Stücke sehr fehlerhaft sind. Wer eine Pflanze genau kennet, und ihre Beschreibung liest, kann ohne Lexicon besser wissen, welche Pflanze es sey, als es die Lexica anzeigen.

Tabel-

Tabelle.

Jahre der Dauer.	Gewöhnliche Zeit des Aussäens.	Erforderliches Erdreich.	Küchengartengewächse nach teutschen und Casp. Bauhini Benennungen.	Weite der Aussaat, nach Zollen.	Tiefe des Saamens.	Zeit des Aufgehens, nach Tagen.	Zeit der Verpflanzung.	Weite der Verpflanzung. nach Fußen.	Botanische Benennungen nach dem System des Ritters von Linne.	Französische Gartenbücher Benennungen.	Engl. Bemerkungen nach dem Miller und Holl. nach Pet. v. Aengeln verständige Hovenier.
☉ 3	März.	mittelmäß. 1	Anis, Anisum herbariis.	6	eingehackt,	10	—	—	Pimpinella Anisum.	Anis. *Ecol.*	Common-Anise. *Mill. holl.* Anys.
24 6	Ende des April.	fett, 2	Artischocken, Cinara hortensis. NB. Die Nebenschossen alter Stöcke zu pflanzen.	6 —	1 Zoll, —	11 —	Jun. May	3 3	Cynara Scolymus.	Artichaut. *Ecol.*	1. Globe-Artich. *Mill.* 2. Green or French Artichoke. *Mill. holl.* Artischok
☉ 4	Ende des Apr. und May.	fett, 3	Basilike, Ocimum caryophyllatum.	4	flach eingehackt,	7	Jun.	3/4	Ocimum Basilicum.	Basilic. *Ecol.*	Common Basil *Mill. holl.* Basilica
♂ 4	April.	fett, 4	Bete, Mangold, Beißkohl, Beta alba, l. pallescens, Cicla officinarum; it communis viridis, Römischkohl.	4	1 Zoll tief eingehackt,	6	Jun.	2	Beta vulgaris Cicla.	Poiree blanche *Ecol.* Poirée, Bette; Bete commune des jardins. Schweitzerbeete, Poirée pour Carde *Ecol.*	Common white Beet *Mill. holl.* Biet.
☉ 6	März, May.	fett, 5	Blumenkohl, Käsekohl, Carviol, Brassica cauliflora.	4	eingehackt,	4	May Jun.	2	Brassica oleracea Botrytis.	Chou-fleur, *Ecol.*	Cauliflower, *Mill.*
☉ 5	März, Apr. und May.	gering, 6	Bohnen, große Gartenbohnen, Faba flore candido, lituris nigris conspicuo.	12	3 bis 4 Zoll tief,	10	—	—	Vicia Faba (major.)	Fêve de Marais, *Ecol.*	Garden-Bean. *Mill.* Windsor Bean. *holl.* Bohnen.
☉ 2	März und April.	7 jedes,	Borrago, Borretsch, Buglossum latifolium, Borago.	6	flach eingehackt,	—	—	—	Borago officinalis.	Bourache, *Ecol.*	Common Borage, *Mill.* Borrage. *holl.* Bernagie.
♂ 6	März, Apr. und May.	8 fett, und mittelmäßig,	Brauner Kohl, Blaukohl. Brassica, 1) angusto apii folio, 2) laciniata rubra, 3) alba vel viridis.	4	eingehackt,	4	May, Jun. und Jul.	1	Brassica oleracea, 1) lenisia, 2) laciniata, 3) viridis;	Chou-brun, oder pyramidal. *Ecol.* Grüner Chou-brun à Feuilles vertes, blauer, à la Feuille violette. Colewort or Borcoli. *Mill.*	*holl.* Kool.
☉ 6	März.	9 fett,	Broccoli, Prokuli, (Brassica Italica, Broccoli dicta, *Iuss.*	4	eingehackt,	4	May und Jun.	2	Eine Varietät der Brassica oleracea Botrytis.	Brocoli; *Ecol.* Chou-broccoli.	Broccoli. Purpled. white *Mill.*
☉ 3	Ende des April.	mittelmäß. 10	Canarienfaamen, Phalaris major, semine albo.	4	eingehackt,	6	—	—	Phalaris Canariensis.	Alpistre; Phalaris.	Canari graff. *Mill.*
24 6	Ende des April.	11 fett,	Cardonen, Cinara spinosa, cujus pedunculi esitantur.	6	1 Zoll,	11	Jun.	6	Cynara Cardunculus.	Cardon. *Ecol.* Chardon.	(Cardoon Chardoon *Mill.*
♂ 4	März.	mittelmäßig, 12	Carotten, Frühmöhren, Pastinaca, tenuifolia sativa.	4	eingehackt,	9	—	—	Daucus Carota.	Carotte-ronde. *Ecol.*	Orange Carot. *Mill.*
24 —	—	13	Champignons, Fungi esculenti.	—	—	—	—	—	Agaricus campestris.	Champignons. Potirons.	Mushroom, Champignon.

	Jahre der Dauer		Gewöhnliche Zeit des Aussäens.	Erforderliches Erdreich.	Küchengartengewächse nach teutschen und Casp. Bauhini Benennungen.	Weite der Aussaat. nach Zollen.	Tiefe des Saamens.	Zeit des Aufgehens, nach Tagen.	Zeit der Verpflanzung.	Weite der Verpflanzung. nach Fußen.	Botanische Benennungen nach dem System des Ritters von Linné.	Französische Gartenbücher Benennungen.
Potators, by the Indians Batatas, *Mill.*	♃	--	14 — —	mittelmäßig,	Carteffeln, Tartuffeln, Solanum tuberosum esculentum.		6 Zoll tief,	—	April und May.	2	Solanum tuberosum.	pomme de terre, (im *Linn. Champ.*) Patate; la Truffe, (in *Ecol. du Pot.*) Taupinambour (im Bradl.)
Succory, (Towns.) Wild Succory *Mill. holl.* Cichorry.	♂	6	15 April.	mittelmäßig,	Cichorienwurzeln, Wegwart, Hundläufte, Cichorium sylvestre s. officinarum.	6	eingehackt,	4	—	—	Cichorium intybus, durch die Kultur veredelt.	Cichorée sauvage; Endive commune, ou sauvage. Cichorée panache.
Water Melon, called Citrul *Mill.*	☉	4	Ende des April. 16	fett,	Citrullen, Angurien, Anguria, Citrullus dicta.	2 Fuß.	1 Zoll	—	—	—	Cucurbita Citrullus.	Citrouille.
Dill. Garden or Common Dill, *Mill. holl.* Dil.	☉	8	April. 17	jedes,	Dill, Anethum hortense.	6	eingehackt,		—	—	Anethum graveolens.	Anet, Aneth.
Gold or Pleasure *Mill.*	☉	2	April. 18	mittelmäßig,	Dotter, Wegesenf, Myagrum sativum.	6	eingehackt,	5	—	—	Myagrum sativum.	
Tartagon *Mill. holl.* Dragon.	♃	--	-- 19	fett,	Dragon, Dracunculus hortensis.	—	—	—	März,	1	Artemesia Dracunculus.	Estragon; Serpentine.
Southern-wood. *holl.* Aueruyt.	♃	--	20 --	jedes,	Eberitte, Abrotanum mas angustifolium majus.	—	—	—	März,	—	Artemesia Abrotanum.	Aurone mâle.
Patience Rhabarb. *Mill.*	♃	3	März und August. 21	jedes,	Englischer Spinade, Lapathum hortense folio oblongo, Münch Rharbarum.	8	eingehackt,	6	May und Sept.	1	Rumex Patientia.	Patience des Jardins; Choubampé; Rapontie des Montagnes. Rhubarbe des Mines.
Garden Pin. Dwart Pin; Rose or Crown Pin. *Mill. holl.* Erten.	☉	5	März, Apr. und May. 22	gering,	Erbsen, Pisum hortense.	6	2 Zoll	5	—	—	Pisum sativum.	Pois, trup; Pois-Nain, zucker; sans parchemin, Pois gourmand.
Jerusalem Artischoke. *Mill.*	♃	--	-- 23	mittelmäßig,	Erdäpfel, Erdartischocken, Helenium Indicum tuberosum.	—	4 Zoll tief,	—	März,	1 1/2	Helianthus tuberosus.	Topinambour. Auch Artichamp de Jerusalem im Bradl.
Common or Wood Strawbery wilde, Scartel scharlajuste *Mill. holl.* Aerdbefica.	♃	--	-- 24	fett,	Erdbeere, Fragaria, fructu parvi pruni magnitudine.	—	—	—	Aug.	1	Fragaria vesca pratensis.	Fraisier.
Earth Nut withe globulas vool, *Mill.*	♂	2	Sept. 25	jedes,	Erdkastanien, Bulbocastanum majus, folio apii.	4	flach eingehackt,		—	—	Bunium Bulbocastanum.	
Crueping Fiald Chichting Vitoh, withe tuberous vool. *Mill.*	♃	--	26 --	jedes,	Erdnüsse, Erdmäuse, Lathyrus arvensis repens tuberosus.	—	4 Zoll tief,	—	März und April.	1/2	Lathyrus tuberosus.	
Common Fennel, gemeine, Sweet Fennel süßer, Sweet, Florian Fennel, called Ferochis *Mill. holl.* Venneckohl.	♂	4	27 April.	fett,	Fenchel, Foeniculum 1) dulce, 2) vulgare, germanicum.	6	eingehackt,	16	Jun.	1 1/2	Anethum Foeniculum.	Fenouil, Fenouil d'Italie.
Common Buckshorn Plantain, *Mill. holl.* Grewinne.	♂	2	März. 28	jedes,	Grevinne, Coronopus hortensis.	3 Zoll,	kaum eingehackt,	—	—	—	Plantago Coronopus.	Corne de Cerf.
Common Garden Cucumber, gemeine, long Turky Cucumber, lange türkische. *Mill.* *holl.* Comcommers.	☉	7	May. 29	fett,	Gurken, Cucumern, Kümmerlinge, Cucumis sativus vulgaris.	6	1/4 Zoll tief,	5	—	—	Cucumis sativus.	Concembre. Schlangengurke, Combre serpent, ou Luffa.

Jahre der Dauer.	Jahre des Saamens.	Gewöhnliche Zeit des Aussäens.	Erforderliches Erdreich.	Küchengartengewächse nach teutschen und Casp. Bauhini Benennungen.	Weite der Aussaat, nach Zollen	Tiefe des Saamens.	Zeit des Aufgehens, nach Tagen.	Zeit der Verpflanzung.	Weite der Verpflanzung. nach Fußen.	Botanische Benennungen nach dem System des Ritters von Linne.	Französische Gartenbücher Benennungen.	
♂	2	März. 30	mittelmäßig,	Haferwurzeln, Tragopogon purpureo-coeruleum, porri folio.	6	eingehackt,		—	—	Tragopogon porrifolium.	Salsifix commun, ou blanc. Salsifis.	Sallafy *Mill.*
☉	3	April. 31.	mittelmäßig.	Hanf, Cannabis sativa.	6	eingehackt,	4	—	—	Cannabis sativa.	Chanvre.	Hemp. *Mill.*
☉	2	May. 32	mittelmäßig,	Hirse, Milium semine luteo & albo.	6	eingehackt,	5	—	—	Panicum miliaceum.	Mill.	Millet with a yellow seed. *Mill.*
24	—	33	fett,	Hopfen, Lupulus foemina.	—	—	—	April.	4	Humulus Lupulus.	Houblon.	Hop *Mill.* *holl.* Hoppe
☉	2	April. und Sept. 34	fett,	Jesuitenthee, Botrys, mexicanisch Theekraut, Botrys ambrosioides mexicana.	6	flach eingehackt,		—	—	Chenopodium ambrosioides.		Oakof Cappadocia *Mill.*
☉	3	April. 35	mittelmäßig,	Judianische Kresse, Nasturtium, Nasturtium Indicum majus.	1 Fuß.	1 Zoll tief,	9	—	—	Tropaculum minus.	Capucine, (auch Cresson des Indes, Cresson du Perou.	Common or Small Indian Cress, *Mill.*
24	—	— 36	mittelmäßig,	Johannislauch, Fleischlauch, Jacobslauch, Klumpbollen, Porrum sectivum juncifolium (majus.)	--	6 Zoll tief.	—	August und Sept.	1	Allium Schoenoprasum (majus)	Ciboule vivace.	Scallion, or eschallon *Mill.*
☉	3	May. 37	gering,	Kichern, Ziservebsen, Cicern, Cicer sativum.	1 Fuß.	2 Zoll,	5	—	—	Cicer arietinum.	Pois chises; cises: ciseroles; Pois Chiche.	Gardens Chich Pease, Span. Garavance *Mill.*
24	3	April. May. 38	fett,	Klee, spanischer Klever, Trifolium pratense purpureum.	3	eingehackt,		—	—	Trifolium pratense	Trefle. Red or Dutch	Clover, *Mill.*
24	—	39	mittelmäßig,	Knoblauch, Allium sativum.	--	4 Zoll tief	—	Sept. und März.	1/2	Allium sativum.	Ail ordinaire, ou commun,	Common or manured Garlik *Mill.* *holl.* Knooflook
♂	6	März, 40	fett,	Kohlrabi über der Erde, Brassica Gongylodes.	4	eingehackt,	5	May und Jun.	2	Brassica oleracea Gongylodes.	Chou-rave; Chou de siam.	Cole Turnep rooted Cabbage, *Mill.*
♂	6	May. 41	mittelmäßig	Kohlrabi unter der Erde, große Steckrüben, Kohlrüben, Napobrassica.	4	eingehackt,	4	Jun. und Jul.	1 1/2	Brassica oleracea Napobrassica.	Chou-navet.	Cole-Seed, *Mill.*
☉	4	März bis Sept. 42	jedes,	Körbel, Chaerophyllum sativum.	2 oder in Reihen	eingehackt, 3. tief	8	—	—	Scandix Cerefolium.	Cerfeuil commun.	Sweet Fern, *Mill.* *holl.* Kervel.
24	1	April. 43	jedes,	Krause Münze. Mentha angustifolia spicata. NB. Alte Stöcke umzulegen.	3	kaum eingehackt,	—	Jun.	1	Mentha viridis.	Menthe crepue; Baume des Jardins.	Spear Mint *Mill.* *holl.* Kruysmünt
					—	—	—	März und Aug.	1			

*) Nach Reichart und andern ist es Mentha rotundifolia crispa C. B. welche ich aber in des Linnei Spec. Plant. vergeblich gesucht habe; nach Miller aber Mentha angustifolia spicata C. B. und also Mentha viridis, Linn.

	Jahre der Dauer	Gewöhnliche Zeit des Ausstens.	Erforderliches Erdreich.	Küchengarten-gewächse nach teutschen und Casp. Bauhini Benennungen.	Weite der Aussaat. nach Zollen.	Tiefe des Saamens.	Zeit des Aufgehens, nach Tagen.	Zeit der Verpflanzung.	Weite der Verpflanzung. nach Fußen.	Botanische Benennungen nach dem System des Ritters von Linne.	Französische Gartenbücher Benennungen.
(Cress.) boll. Kese	⊙	3	April. 44	jedes,	Kresse, Nasturtium hortense, a) vulgatum, b) crispum, Gartenkresse.	in Reihen.	ganz flach,	3	—	—	Lepidium sativum.	Cresson allenois, oder commun, krause, Frisé.
Meadow Cumin or Carnway boll. Comyn of the shops. Mill.	♂	2	April und Aug. 45.	mittelmäßig,	Kümmel, Carum pratense, Carvi officinarum.	4	eingeharkt,	9	Jun. Sept.	½	Carum Carvi.	Cumin.
gemeine Pompirn or Pumpkins longe long h. Pomponen. Gourd. Mill.	⊙	3	Anfangs May 46	fett,	Kürbis, Cucurbita major rotunda, flore luteo, folio aspero.	—	1 Zoll tief,	7	—	2	Cucurbita Pepo.	Courge; Courgier.
Common Lavendes, Mill. boll, Lavendul.	♃	1	April.. 47	fett,	Lavendel, Lavendula augustifolia. NB. Alte Stöcke umzulegen.	3 —	flach eingeharkt, —	—	Jun. März und Aug.	1 1	Lavandula Spica (angustifolia.)	Lavande;
Common Lentils, Mill.	⊙	2	April. 48	gering,	Linsen, Lens vulgaris.	4	eingeharkt,	4	—	—	Ervum Lens.	Lentille.
Common or round-lenwid Scurry grass. Mill. boll. Leppelbladen.	♂	2	April und Aug. 49	mittelmäßig,	Löffelkraut, Cochlearia folio subrotundo.	4 Zoll oder in Reihen	eingeharkt,	9	—	—	Cochlearia officinalis,	Herbe aux cuilliers. (Rondeau Diction.)
Common or swert, Marjoram, Mill. boll. Majoleyn.	⊙	1	May. 50	fett,	Majoran, Mairan, Sommermairan, Majorana vulgaris.	3	ganz flach,	7	Jun.	1 ½	Origanum Majorana.	Majorlaine.
	♂	4	April. 51	mittelmäßig,	Mangoldrübe, eine Spielart der Bera rubra, radice rapae, Mangers, Runkelrübe, Raunschen.	—	1 Zoll tief,	6	Jun.	2	Eine Spielart der Beta vulgaris rubra, (radice rapae.	Betterave blanche Runkelrüben. Beta albissima, jenail. Litt. Zeit. 1788. P. 643.
French-Turnep. Mill.	♂	4	Jul. und August. 52	mittelmäßig,	Märkische Rüben, Napus sativa.	4	flach eingeharkt,	4	—	—	Brassica Napus (& quidem sativa.)	Navet de Berlin.
Horse-Radish Mill. boll. Peperwortel.	♃	—	— 53	fett,	Marrettig, Raphanus rusticanus.	—	—	—	Apr. Aug.	1	Cochlearia Armorracia,	Cran.
Early Dutch Turnep Mill.	♂	4	April. 54	mittelmäßig,	Mayrüben, Tellerrüben, eine Art der Rapa sativa rotunda.	6	eingeharkt,	4	—	—	Eine Gattung der Brassica Rapa.	Rave, (Bradl.)
Pale green, or white Garden Orach, Mill. boll. Melde.	⊙	2	März. 55	fett,	Melde, Atriplex hortensis, a) alba, s. pallide virens, b) rubra.	4	eingeharkt,	5	—	—	Atriplex hortensis.	Arroche; auch Belle-Dame, Bonne-Dame Follitte.
Garden, or common Baum, Mill. boll. Melisse.	♃	2	April. 56	jedes,	Melisse, Melissa hortensis. NB. Alte Stöcke umzulegen.	4 —	ganz flach, —	—	Jun. (Sept. Apr.	1 1	Melissa officinalis.	Melisse des Jardins; Citronelle; Herbe de Citron.
common blakd. whithe poppy. M. b. Maneboll.	⊙	2	Ende April. 57	mittelmäßig,	Mohn, Magsaamen, Papaver hortense.	6	eingeharkt,	5	—	—	Papaver somniferum.	Pavot.
Turled or Furbalowid Mallow, Mill.	⊙	2	März. 58	fett,	Pappel, Krause, Malva foliis crispis.	6	ganz flach,	—	—	—	Malva crispa.	Mauve.

Jahre der Dauer.	Gewöhnliche Zeit des Aussäens.	Erforderliches Erdreich.	Küchengartengewächse nach teutschen und Casp. Bauhini Benennungen.	Weite der Aussaat, nach Zollen.	Tiefe des Saamens	Zeit des Aufgehens, nach Tagen	Zeit der Verpflanzung.	Weite der Verpflanzung, nach Fußen.	Botanische Benennungen nach dem System des Ritters von Linne.	Französische Gartenbücher Benennungen.	
♂ 2	59 März.	mittelmäßig,	Pastinacken, Balsternacken, Pastinaca sativa latifolia.	6	eingehackt,	12	—	2 —	Pastinaca sativa.	Panais; pastenade.	Garden Parsnip, *Mill.* *holl.* Pingsternackes.
24 2	60 März.	mittelmäßig,	Perlauch, Abschnittlauch, Porrum sectivum latifolium. NB. Die Zwiebeln zu legen,	2 —	flach eingehackt, —	9 —	May. Sept.	½ ½	Allium Porrum (sectivum.)	Une espece de la *Ciboule*, qui se multiplie comme l'Echallotte, et qui n'est presque connue en France, *Ecol. du Pot.*	*holl.* Bieslook
♂ 4	Febr. bis Sept. 61	fett, u. mittelmäßig,	Peterſilienkraut, Apium hortense Petroselinum vulgo.	3	eingehackt,	11	—	—	Apium Petroselinum, (vulgo.)	Persil commun. Krause Peterſilie persil frisé.	Common Parsley *Mill.* Krause curled Parsley *Mill. holl.* Pieterſilie,
♂ 4	März. und Apr. 62	mittelmäßig,	Peterſilienwurzeln. Apium hortense maximum.	4	eingehackt,	11	—	—	Apium Petroselinum, (maximum.)	Persil à grosse racine.	Large-rooted Parsten, *Mill.* Petroseline Wortle,
24 1	März. 63	jedes,	Pfefferkraut, Breit Lepedium latifolium.	4	flach eingehackt,		Jun.	1	Lepidium latifolium.	Die 3te Gattung der sariette in der *Ecole du Jard. Pot. T. II.* p. 340. Sariette à la Feuille oblongue.	Broad-leaved, or common Dittander *Mill.* *holl.* peperkruyt.
24 2	April. 64	fett,	Pimpinelle, Bibernelle, Pimpinella Sanguisorba.	3	eingehackt,		Jun.	1	Poterium sanguisorba.	Pimprenelle.	Common Burnet *Mill.* *holl.* Pimpernell.
♂ 2	April. 65	mittelmäßig,	Porre, Burro, spanisch Lauch, Porrum communc capitatum.	2	flach eingehackt,	9	Jun.	½	Allium porrum (commune.)	Poireau, Porreau. Sommer-long, Winter-court.	Londen Leck, *Mill.* *holl.* Parcy.
⊙ 3	April. 66	jedes,	Portulac, Portulaca latifolia, l. lativa.	4	kaum eingehackt,	4	May	½	Portulaca oleracea.	Pourpier, grüner, verd, gelber, doré.	Common Purslane, *Mill* *holl.* Poreeleyn.
⊙ 5	April bis August. 67	mittelmäßig,	Radieß, Monatrettig, Raphanus minor, Monatradieß.	3	eingehackt,		—	—	Raphanus sativus (minor.)	Radix, Radis, petite Rave, petit-Raifort, Monatradies, petit Radix de de tous les mois.	Common Radisht. *holl.* Radys.
⊙ 3	August. 68	jedes,	Rapunzel, Valeriana campestris inodora major; Feldsalade.	2	oben aufgestreuet,	6	—	—	Valeriana locusta olitoria	In den Gartenbüchern, Mâche commune. Sonst auch Blanchette, Poule-grasse, Doucette, Salade de Chanoine.	Common Corn-Sallad, or oder Lambs —— lettuce *Mill.*
♂ 2	Jun. 69	mittelmäßig,	Rapunzelwurzel, Rapunzelsellerie, Onagra, Lysimachialutea corniculata. In Sachsen Rhapuntica	6	eingehackt,	6	—	—	Oenothera biennis.	Night Primrose *Mill.*	
24 2	April. 70	fett,	Raute, Ruta hortensis,	4	eingehackt,		Jun.	1	Ruta graveolens.	Rue domestique.	Common Garde Rue *Mill.* *holl.* Wynruyth.
♂ 5	71 Jun.	mittelmäßig,	Rettig, Winter- [Raphanus major orbicularis l. rotundus, it. niger.	12	½ bis 1 Zoll,	4	—		Raphanus sativus (major.)	Rave; Raifort. Sommer-Rave hâtive, Winter-Rave commune 1) grosse. Grosser weißer, gros Raifort ou Rabbe, ou Rhee, schwarzer, Rave. noire.	Spanish Radish, *Mill.*
♂ 5	May.		—— Sommer-	6							

	Jahre der Dauer	Jahre des Saamens.	Gewöhnliche Zeit des Aussäens.	Erforderliches Erdreich.	Küchengartengewächse nach teutschen und Casp. Bauhini Benennungen.	Weite der Aussaat. nach Zollen,	Tiefe des Saamens.	Zeit des Aufgehens, nach Tagen.	Zeit der Verpflanzung.	Weite der Verpflanzung. nach Fußen.	Botanische Benennungen nach dem System des Ritters von Linne.	Französische Gartenbücher Benennungen.
Rocambole, *Mill.*	24	..	72 —	mittelmäßig,	Rocambole, Schlangenknoblauch, Allium sativum alterum, s. Alliopraſum, caulis ſummo circumvoluto.	—	4 Zoll,	—	Sept. und März	½	Allium Scorodopraſum.	Ail d' Eſpagne.
Greater Garden annal, Rocket, *Mill.*	⊙	2	73 März.	jedes,	Rokette, Raute, Eruca latifolia alba.	3	kaum eingehakt,	—	—	—	Braſſica Eruca.	Roquette.
Garden Roſemary *Mill. boll.* Roſmarin.	24	1	April. 74	fett,	Roßmarin, Roſmarinus ſpontaneus & hortenſis; NB. Die alten Stöcke in Töpfe.	3 —	kaum eingehakt, —	—	Jun. Sept.	1 —	Rosmarinus officinalis.	Romarin commun.
Red Cabbage, *Mill.*	♂	6	März. 75	fett,	Rother Kopfkohl, Braſſica capitata rubra.	4	eingehakt,	4	May. Jun.	2	Braſſica oleracea rubra.	Chou rouge pommé.
Red Beet with a pyramidal root *Mill. boll.* Bietwortel	♂	4	April. 76	mittelmäßig,	Rothe Rüben, Rothe Bete, Beißrüben, Beta rubra, radice rapae.	1 Fuß,	1 Zoll tief.	6	—	—	Beta vulgaris rubra (radice rapae.)	Betterave groſſe, rouge.
Turnep, round red or purple-topped; green-topped, yellon; blak-roobed; long-roobed Turnep. *Mill. boll.* Rapen.	♂	4	Jul. 77	mittelmäßig,	Rüben, Herbſtrüben, Rapa ſativa oblonga ſ. foemina, it. rotunda.	6	eingehakt,	4	—	—	Braſſica Rapa.	Navet.
Chevil with a ſwooth ſtalk, and ſwelling knols. *Mill.*	♂	2	Jul. Nov. 78	gering,	Rübenkerfel, Beperle, Cicutaria bulboſa.	4	flach eingehakt,		—	—	Chaerophyllum bulboſum.	Vielleicht Cicuraire. (*Rend Diction.*)
Rampion. *Mill.*	♂	1	Jun. 79	mittelmäßig,	Rüberapunzel, Rapunculus eſculentus.	4	kaum eingehakt,		—	—	Campanula Rapunculus	Raiponce, Rampouchou.
	♂ ⊙	4 4	Sept. Jun. 80	mittelmäßig,	Rübeſaamen, Winter- —— —— Sommer- Napus ſylveſtris.	4	eingehakt,	4	—	—	Braſſica Napus ſylveſtris.	Navette.
gemeine Stech- oder Schnittſalade, Lepped Lettuce, Kopf-Cabbage Lettuce, brauner, Dutch Brown Lettuce, grüner Green Lettuce, rother, Red Lettuce, Römiſcher Kopfſalade, roman Lettuce, Prinzenkopf, Prince Lettuce. *Mill. boll.* Lattou.	⊙	4	81 März, bis Ende Auguſt.	fett,	Salade, Lattich, Lactuca ſativa.	4	eingehakt,	5	April bis Octob.	1	Lactuca, ſativa.	Laituce. Kopf- pommée Schnitt- à couper, krauſer, groſſe crepe blonde.
Salby. 1) gemeine große common large Sage 2) oder Salby common Sagt of Viertue *Mill. b.* Sardin.	24	4	82 März,	fett,	Salbey, salvia, a) major, b) minor	4	eingehakt	10	May	1	Salvia officinalis.	Sauge, Franche. Vergüldete Omelette.
Summer Savory, *Mill. boll.* Keun.	⊙	3	März und April. 83	jedes,	Saturey, Zatrey, Böhnenkölle, klein Pfefferkraut, Satureja hortenſis, Cunila ſativa Plinii.	3	kaum eingehakt		May auch gar nicht	½	Satureja hortenſis.	Sariette, Sadrée, Savorée.
Sauerampfer, 1) runder round-leaved Garden or Roman Sorrel. 2) gemeiner Common Sorrel. *Mill. boll.* Surinz.	24	1	84 April.	fett,	Sauerampfer. a) runder, Acetoſa, rotundifolia hortenſis, b) langer, montana maxima.	3	kaum eingehakt,		Jun.	1	Rumex a) ſcutatus, b) Acetoſa,	Oſeille ronde, & longue. Surette, Vinette.
Common wood-Sorrel. *Mill.*	24	..	März und Sept. 85	jedes,	Sauerklee, Trifolium acetoſum vulgare.	6	kaum eingehakt,	—	—	—	Oxalis Acetoſella.	Alleluja,
Savou Cabage, commonly called Savoy, *Mill.*	♂	6	März, May. 86	fett,	Savoyerkohl, Braſſica alba criſpa.	4	eingehakt,	5	May, Jun.	2	Braſſica oleracea Sabauda.	Chou à la groſſe côte, und Chou pancalier
Schallot vor Schallottes. *Mill.*	24	..	87	mittelmäßig,	Schallotten, Cepa ſterilis, Eſchlauch.	—	4 Zoll tief,	4	Sept.	½	Allium Aſcalonicum.	Echalotte.
Rape or Cole Seed for Feeding of cattle *Mill.*	♂	6	März. 88	fett,	Schnittkohl. Nach *Reech.* III. 128. Braſſica arvenſis.	4 oder in Reihen	eingehakt ½ Zoll hoch,	—	—	—	Eine Abart der Braſſica oleracea Napobraſſica.	Chou pancalier.
Civos. *Mill.*	24	..	..	mittelmäßig,	Schnittlauch. Porrum ſectivum juncifolium (minus,) kleines Hohllauch.	—	—	—	März Sept.	½	Alliumſchoenopraſum (minus.)	la Cive; Civette;

Jahre der Dauer. ⊙ ♃	Gewöhnliche Zeit des Aussäens. Tage d. Saam.	Erforderliches Erdreich.	Küchengartengewächse nach teutschen und Casp. Bauhini Benennungen.	Weite der Aussaat, nach Zollen in Reihen	Tiefe des Saamens eingefallen.	Zeit des Aufgehens, nach Tagen unbestimmt	Zeit der Verpflanzung.	Weite der Verpflanzung. nach Fußen.	Botanische Benennungen nach dem System des Ritters von Linne. Eine Abart der Lact. sativa.	Französische Gartenbücher Benennungen.	Engl. Benennungen.
	90 Februar März.	jedes,	Schnittsalade, Stechsalade.				—	—			
♃ 3	März. 91	mittelmäßig,	Scorzonerwurzeln. Scorzonera latifolia sinuata.	6	eingehackt,		—	—	Scorzonera Hispanica.	Salsifix d' Espagne; Sorsonere.	Lapped Lettuce. *Mill.* Common Scorzonera *Mill.*
♂ 3	März, 92	fett,	Sellerie, Zellerie, Apium hortense, latifolium.	3	flach eingehackt,	11	Jun.	1	Apium graveolens (dulce.)	Celeri; Ache; Api.	1) Ital. Upright Celery 2) Kuru-Celeriac or Turnep-rooted Celery *M. holl.* Welefer Liebstöckel nach ebnere
⊙ 3	März 93	gering,	Senf, 1) schwarzer, Sinapi apii folio, 2) gelber, rapi folio.	4	eingehackt,	3	—	—	Sinapis alba & nigra	Moutarde; Senevé, gelber, à la Feuille de rave; braunet, à la Feuille d' Ache.	1) weißer white-mustard, 2) gemeine common mustard, *Mill. holl.* Freestert.
⊙ 4	März bis Jul. 94	fett,	Sommerendivien, Bandsalade, Lactuca foliis endiviae.	3	eingehackt,	5	May bis Jul.	3/4	Eine Art der Lactuca sativa.	Chicon; Laitue romaine.	Cos-Lettuce, weißer, Versailles or upright white Cos Lettuce, schwarzen, Blak Cos rother, Red Cos. *Mill.*
♃ 4	März. 95	fett,	Spanischer Körbel, Myrrhis major, Cicutaria odorata.	4	1 Zoll tief		Jun.	2	Scandix odorata.	Cerfeuil musqué; Cerfeuil d' Espagne; Fougere musqué.	Sweet Cecily, Sweet Fern, *Mill.*
⊙ 3	April. 96	fett,	Spanischer Pfeffer, pider Indicum vulgatissimum.	3	flach eingehackt,		May.	1	Capsicum annuum.	Poivre long, Poivre d' Inde, de Guinée.	Common long-poded Guinea Papper or Capsiam. *Mill.*
♃ 3	Octb. März. 97	fett,	Spargel, Asparagus sativa.	6	1 Zoll tief,	21	März.	2	Asparagus officinalis altilis.	Asparge.	Garden Asparages *Mill. holl.* Aspergies.
⊙ 3	April. 98	gering.	Spargelerbsen, Lotus ruber, siliqua angulosa.	6	1 Zoll tief.	5	—	—	Lotus tetragonolobus.	Winged Peas viereckichte Erbsen. *Mill.*	
♃ 1	April. 99	fett	Spic, Spicenart, Lavendelspic, Lavendula latifolia. NB. Alte Stöcke umzulegen.	3 —	flach eingehackt, —	—	Jun. März und Aug.	1 1	Lavandula Spica (latifolia.)	Aspic.	
⊙ 6	März 100.	fett,	Spinade, Lapathum hortense s. spinacia a) semine spinoso b) non spinoso.	4	eingehackt,	6	—	—	Spinacia oleracea.	Epinard.	Common prickly Spinach, *Mill. holl.* Spinage.
♃ 2	März. Apr. 101	fett,	Thymian, Thymus vulgaris.	2	kaum eingehackt,	8	May.	1/2	Thymus vulgaris.	Thim commun.	broad-leaved Thyme. *Mill. holl.* Tym.
♃ —	— 102	jedes,	Tripmadam, Sedum minus luteum, folio acuto.	--	—	—	März. Sept.	1/2	Sedum reflexum.	Trique-Madame; Trippemadame; Raisinet.	Stone Crop, by somecalled Prick-Madam *Mill.*
⊙ 3	April. 103	mittelmäßig,	Türkische oder Sommermelisse, Melissa peregrina, folio oblongo.	4	flach eingehackt,		—	—	Dracocephalum Moldavica.	Moldavica. (*Rond. Diction.*)	Moldavica Balm with a Betony leaf and blae Flowes *Mill.*
⊙	Ende des April. 104	mittelmäßig,	Türkscher Weize, Frumentum Indicum, Mays dictum, indianischer Waizen, türkisch Korn.	12	1 Zoll tief,	5	—	—	Zea Mays.	Bled oder Blé de Turquie.	Turkey-Corn; *Mill.*
⊙ 5	105 May.	mittelmäßig,	Vitsbohnen, Phaseolen, türksche Bohnen, Smilax hortensis, s. Phaseolus, Steigbohnen, Schminkbohnen.	auf alle 2 Fuß.	1 Zoll tief,	5	—	—	Phaseolus vulgaris scandens *)	Haricot Krupvitsbohne, Haricot nain. Zuckervitsbohne, Haricot sans parchemin. Schwerdtsvitsbohne Haricot gros d' Hollande, nommé en Allemand *Schwert.* Türksche, Haricot d' Espagne.	1) Krup-Dwarf Kidney-bean. 2) große large dutchkiing-bean 3) *holl.* Turcksc boonen. — Scarlet-bean, türksche, 4) schwarze, Krup-Negro-bean 5) fleischfarbigt. Lives Colour-bean *Mill.* Spike or Lavender Spick *Mill.* *holl.* Nardus.

*) Welche bey dem Bauhini und Linné die sogenannten Krup- oder Zwergvitsbohnen sind, habe ich nicht herausfinden können.

	Jahre der Dauer		Gewöhnliche Zeit des Aussäens.	Erforderliches Erdreich.	Küchengartengewächse nach teutschen und Casp. Bauhini Benennungen.	Weite der Aussaat. nach Zollen.	Tiefe des Saamens.	Zeit des Aufgehens, nach Tagen.	Zeit der Verpflanzung.	Weite der Verpflanzung. nach Fußen.	Botanische Benennungen nach dem System des Ritters von Linne.	Französische Gartenbücher Benennungen.
gemeiner Common white Cabbage *Mill.*												
Zuckerhutförmiger, Suger - long Cabbage, früher Early Cabbage.	♂	6½	März. 106	fett,	Weißer Kopfkohl, Kappes, Brassica capitata alba.	4	eingeharkt,	5	May, Jun.	2	Brassica oleracea, capitata.	Gros Chou d' Allemagne; Chou blanc pommé; Chou Cabus, Chou pommé ordinaire.
platter, Large - sided Cabbage, *Mill.*	♂	6	August. 107	fett,	Winterblumenkohl Brassica cauliflora.	4	desgl.	4	Sept.	2	vid. Blumenkohl.	vid. Blumenkohl.
	♂	6	August. 108	fett,	Winterbraunkohl, vid. Braunkohl.	3	desgl.	4	Sept.	1	vid. Braunkohl.	vid. Braunkohl.
	♂	4	August. 109	mittelmäßig,	Wintercarotten, vid. Carotten.	3	desgl.	9	—	—	vid. Carotten.	vid. Carotten.
Curled or Fringed Endive *Mill. holl.* Endivie.	♂	7	Ende Junius. 110	fett,	Winterendivien, Intybus sativa s. Endivia vulgaris.	3	desgl.	4	Jul. Aug.	1	Chichorium Endivia.	Chicorée, Cisorée. Endive cultivée, Scariotte, Scarolle.
	♂	6	August. 111	fett,	Winterkopfkohl, Winterkraut, vid. weißer Kohl.	4	desgl.	5	Sept.	2	vid. weißer Kopfkohl.	vid. weißer Kopfkohl.
Winter - Cresswithe Rocket leaf and yellow Flower, *Mill.*	♂	2	Sept. 112	jedes,	Winterkresse, Siberische Kresse, Eruca latifolia s. Barbarea.	3	kaum eingeharkt,	—	—	—	Erysimum Barbarea.	Vielleicht Moutarde de Siberie.
Winter Sweet Marjoram, *Mill.*	♃	1	April. 113	fett,	Wintermajoran, Origanum heracleoticum, cunila gallinacea Plinii. NB. Die alten Stöcke umzulegen.	2	flach eingeharkt,	7	März Sept.	1	Origanum heracleoticum.	Marjolaine odoriférante d' hiver. (bradl.)
	♂	4	August. Sept. 114	fett,	Wintersalade, vid. Salade.	3	eingeharkt	5	Sept. Octob.	1	vid. Salade.	
	♂	6	August. 115	jedes,	Winterschnittkohl.	in Reih	—	4	—	½	vid. Schnittkohl.	
Weiße onions *Mill.*	♃	3	März, 116	mittelmäßig,	Winterzwiebeln, Cepa oblonga.	2	flach eingeharkt,	6	Jun.	½	Allium fistulosum.	Ciboule commune. *Ecol. du Pot.*
Green Savoy Cabbage *Mill.*	♂	6	März, May. 117	fett,	Wirsing, Pörschkohl, Mörsing, Herzkohl, Brassica simbriata. *Reich.* III. 104.	4	eingeharkt,	4	May Jun.	2	Brassica oleracea Sabellica.	Chou de Milan frisé pointu, où à tête longue.
	♂	6	Aug. 118	fett,	Wirsingblattkohl.	4	eingeh.	4	Oct.	½	vid. Wirsing.	
Carrot *Mill.*	♂	4	April. 119	mittelmäßig,	Wurzeln, lange gelbe, Möhren, Mohrrüben, vid. Carotten.	6	desgl.	9	—	—	vid. Carotten	Carotte - longue
Common Hyssop, *Mill. holl.* Hysop oder Isoop.	♃	2	April. 120	fett,	Ysop, Eysoppen, Hyssopus officinarum caerulea s. spicata.	3	flach eingeharkt,	5	Jun.	½	Hyssopus officinalis.	Hisop Hysso.
Onion, Marbuyt, Spanish white Egyptien Onion, *Mill. holl.* Ajaun.	♂	3	März 121	mittelmäßig,	Zipollen, Zwiebeln, Cepa vulgaris, Sommerzwiebeln. holl. Ajeun.	4	desgl.	9	—	—	Allium Cepa.	Oignon.
Skirret, *Mill. holl.* Suyckerwortel.	♃	3	März, Novemb 122	mittelmäßig,	Zuckerwurzeln, Sisarum Germanorum. NB. Keimen zu legen.	3	desgl.	—	März	1	Sium Sisarum.	Chervis, Ghyrole

X.

Botanisches
und
Französisches
Verzeichniß
der
in beiden Theilen der Briefe über die Bestellung eines Küchengartens vorkommenden Pflanzen.

A. *).

Abrotanum mas angustifolium majus, C. B.	Eboritte, Eberraute.
Acetosa montana maxima, C. B.	Langer spanischer Sauerampfer
„ rotundifolia hortensis, C. B.	Runder französischer Sauerampfer.
Ache, Fr.	Ist der eigentliche alte Name des Sellerie; jetzt ist das italienische Wort *Celeri* gebräuchlicher. Wo aber jetzt in Büchern *Ache* gesetzt wird, da bedeutet es Celeri de lapetite espece
Ail d'Espagne, Fr.	Rocamböle
ordinaire, ou commun, Fr.	Knoblauch
Alenois, Fr.	S. Cresson
Alleluja, Fr.	Sauerklee
Allium Ascalonicum, *Linn.*	Schalotten
„ Cepa, *Linn.*	Zipolle
„ „ fistulosum *Linn.*	Winterzwiebeln
„ Porrum, *Linn.* commune	Porre
„ „ „ „ sectivum	Perlauch

*) Die französischen Wörter sind mit andern Lettern gedruckt.

Allium sativum, *Linn* & C. B.	Knoblauch
„ „ „ alterum, s. Al. liopraſſum, caulis ſummo circum voluto, C. B.	Rocambole
„ „ Schoenopraſum, *Linn.* majus	Johannislauch
„ „ „ „ minus	Schnittlauch
„ „ Scorodopraſum, Linn.	Rocambole
Alpiſte, *Alpiſte*, Fr.	Canarienſaamen
Anet, Fr.	Dille
Anethum Foeniculum, *Linn.*	Fenchel
„ „ graveolens, *Linn.* „ „ hortenſe, C. B.	Dill
Anguria, Citrullus dicta, C. B.	Citrulle
Anis, Fr.	Anis
„ „ *musqué*, Fr.	Eine in einigen Provinzen übliche Benennung des Cerfeuil musqué
Api, Fr.	Eine in einigen Provinzen Frankreichs gewöhnliche Benennung des Sellerie
Apium dulce, Celeri Italorum, *Tourn.*	Sellerie
„ „ graveolens, *Linn.* dulce.	Sellerie
„ „ hortenſe maximum, C. B.	Peterſilienwurzel
„ „ Petroſelinum, *Linn.* maximum.	

Apium hortense, Petroselinum vulgo, C. B.	Peterſilienkraut
„ Petroſelinum, *Linn.* vulgo.	
Appetits, Fr.	Eine zweyte Benennung der Schallotten, im Jard. Fr.
Arroche, Fr.	Melde
Artemeſia Abrotanum, *Linn.*	Eboritte, Eberraute
„ „ Dracunculus, *Linn.*	Dragon
Artichaut, Fr.	Artiſchocke
Aſparagus officinalis altilis, *Linn.*	Spargel
„ „ ſativa, C. B.	
Aſperge, Fr.	
Aſpic, Fr.	Spicanart
Atriplex hortenſis, *Linn.* & C. B.	Melde
Aurone mâle, Fr. (*)	Eboritte.

B.

Baſilice, Fr.	Baſilike
Baume de Jardins, Fr.	Krauſemünze
Belle-Dame, Fr.	Melde
Beta radice Rapae flava, *Spielm.*	Mangoldrübe

*) Man findet ſie in den franzöſiſchen Gartenbüchern unter dem Titul *Garderobe*, unter welchem dieſe zwey ſpecies abgehandelt werden, 1) *Aurone mâle*, Abrotanam mas, C. B. Artemiſia Abrotanum, *Linn.* 2) *Aurone femelle*, auch Santoline und petit Cyprès genannt, Abrotanum femina foliis teretibus, C. B. Santolina Chamae Cypraſſus, *Linn.* Cypreſſenkraut, Cypreſſe.

Beta rubra radice rapae, C. B.	Rothe Rübe
" " vulgaris rubra, *Linn.* radice rapae.	
" " " Cicla, *Linn.*	Bete
" " alba l. pallescens, Cicla officin. C. B.	
Bette, Fr.	Eine hie und da übliche Benennung der Bete
Bete commune des Jardins, Bette-Blanche, Fr.	
Bette-Carde, Fr.	Großer Mangold mit breiten Ribben. Jard. Fr.
Betterave grosse, rouge Fr.	Rothe Rübe
Blanchette, Fr.	Feldsalade, Rapunzel
Bled de Turquie, Fr.	Türkscher Weizen
Bonne-Dame, Fr.	Melde
Botrys ambrosioides Mexicana, C. B.	Jesuitertheе.
Bourache, Fr.	Borrage
Borago officinalis, *Linn.*	
Brassica alba l. viridis, C. B.	Brauner Kohl, grüner.
" " " " crispa, C B.	Savoyer Kohl
" " angusto apii folio, C. B.	Brauner Kohl, krauser.
" " arvensis, C. B.	Schnittkohl
" " Canadensis maxima, *vulgo.*	Canadensischer Kohl
" " capitata alba, C. B.	Weißer Kopfkohl
" " " " rubra, C. B.	Rother Kopfkohl
" " cauliflora, C. B.	Blumenkohl
" " Eruca, *Linn.*	Rokette
" " fimbriata, C. B.	Wirsing
" " Gongyloides, C. B.	Kohlrabi über der Erde
" " Italica, Broccoli dicta,	Broccoli

Brassica laciniata rubra, C. B.	Brauner Kohl, schlichter-
„ „ „ Napus, *Linn.* sativa	Märksche Rüben
„ „ „ „ sylvestris	Rübesaamen, Sommer- und Winter-
„ „ oleracea botrytis, *Linn.*	Blumenkohl
„ „ „ „ capitata, *Linn*	Weißer Kopfkohl
„ „ „ „ Gongylodes, *Linn.*	Kohlrabi über der Erde
„ „ „ „ laciniata, *Linn.*	Brauner Kohl, schlichter-
„ „ „ Napo brassica, *Linn.*	Kohlrabi unter der Erde
„ „ „ „ rubra *Linn.*	Rother Kopfkohl
„ „ „ „ sabellica, *Linn.*	Wirsing
„ „ „ „ sabauda, *Linn.*	Savoyerkohl
„ „ „ „ selenisia, *Linn.*	Brauner Kohl, krauser-
„ „ „ „ viridis, *Linn.*	Brauner Kohl, grüner-
„ „ Rapa, *Linn.*	Rüben
Brocoli, Fr.	Broccolt
Buglossum latifolium, Borago, C. B.	Borago
Bulbocastanum coniophyllon, *Cam.*	Rübenkerfel
„ „ „ majus, folio apii, C. B.	Erdcastanie
Bunium Bulbocastanum, *Linn.*	

C.

Cabu, oder *Capu* Fr.	Eine in einigen Provinzen Frankr. gewöhnliche Benennung des weißen Kopfkohls.
Calebasse, Fr.	Eine Art Kürbis, Flaschenkürbis, Calabessen. ist Cucurbita lagenaria. C. B. nach Ann. Ch.
Calebasse; Fr.	Eine Benennung der Vitsbohnen im Jard. Fr.
Callicot, Fr.	

Campanula Rapunculus, *Linn.*	Rüberapunzel
Cannabis sativa, *Linn.* & C. B.	Hanf
Capsicum annuum *Linn.*	Spanischer Pfeffer
Capucine, Fr.	Indianische Kresse
Carde d' Artichoux, Fr. (Ann. Champ.)	Cardone.
Cardon d' Espagne, Fr.	Cardone
Carotte ronde, Fr.	Carotte, frühe Carotte.
Carotte longue, Fr.	Lange gelbe Wurzel
Carum Carvi, *Linn.*	Kümmel
„ = pratense, Carvi officinarum, C. B.	
Céleri, Fr. und Ital.	Sellerie
Céleri de la petite espéce Fr.	Die kleine Art Sellerie, die eigentlich Ache heißt,
Cepa oblonga, C. B.	Winterzwiebel
„ = sterilis, C. B.	Schallotte
„ = vulgaris, C. B.	Zipolle
Cerfeuil commun, Fr.	Körbel
„ = = *d' Espagne*, Fr.	Spanischer Körbel
„ = = *musqué* Fr.	
Chaerophyllum bulbosum, *Linn.*	Rübenkörbel
„ = = = sativum C. B.	Körbel
Champignons, Fr.	Champignons
Chanvre, Fr.	Hanf
Chenopodium ambrosioides, *Linn.*	Jesuiterthee
Chervis, Fr.	Zuckerwurzel
Chicorie, Chicorée Franche, Fr. (*frisée ou menue*)	Winterendivien, (krauser)
Chicorke sauvage, Fr.	Cichorienwurzel. Jard. Fr.
Chicon, Fr.	Sommerendivien
Chou-blanc pommé, Fr.	Weißer Kopfkohl

Chou-

Chou · brocoli Fr.	Broccoli
" " *brun*, Fr.	Brauner Kohl
" " *de Milan frisé pointu, où à tête longue*	Wirsing
" " *fleur*, Fr.	Blumenkohl.
" " *Cabus*, Fr.	Weißer Kopfkohl
" " *frisé de Milan*, Fr.	Savoyerkohl
" " *navet*, Fr.	Kohlrabi unter der Erde
" " *petit pommé hatif*, Fr.	Frühzeitiger Kopfkohl
" " *petit frisé hatif*, Fr.	Früher Wirsing.
" " *de Bonneuil*, Fr.	Eine Mittelsorte des weißen Kohls, mit platten Köpfen.
" " *de St. Denis*, Fr.	Eine Mittelsorte des weißen Kohls, mit spitzigen Köpfen.
" " *blanc de Strasbourg*, Fr.	Großer weißer Kohl mit platten Köpfen.
" " *pommé ordinaire* Fr.	Weißer Kopfkohl.
" " *pancalier*, Fr.	Savoyekohl
" " *pyramidal* Fr.	Braunkohl
" " *maritime* Fr.	Schnittohl beym deCombe
" " *rave*, Fr.	Kohlrabi über der Erde
" " *de Siam*, Fr.	
" " *rouge pommé*, Fr.	Rother Kopfkohl
" " *verds de Provence*, Fr.	Eine Art sehr großer Kohl
Choulampi, Fr.	Englischer Spinade (in der Schweitz.)
Ciboule commune, Fr.	Winterzwiebel annuelle im Ann. Champ. auch schlechthin Ciboule ibid.
" " *vivace*, Fr.	Johannislauch
" " *une espece, qui se multiplie comme l' Echalotte*,	Perllauch
Cicer arietinum, *Linn.*	Kichern
" " sativum, C. B.	

Cicborée, Fr.	Winterendivien
„ „ *panachée, sauvage*, Fr.	Cichorienwurzel
Cichorium Endivia, *Linn.*	Winterrendivien
„ „ Intybus, *Linn.*	Cichorienwurzel
„ „ sylvestre, officinarum, C. B.	
Cicuteria bulbosa, C. B.	Rübenkörbel
Cises, *Ciseroles*, Fr.	Kichern
Citronelle, vid. Melisse.	
Citronille, Fr.	Citrulle
Cive, *Civette*, Fr.	Schnittlauch
Cochlearia Armoracia, *Linn.*	Merrettig.
„ „ folio subrotundo, C. B.	Löffelkraut
„ „ officinalis, *Linn.*	
Concombre, Fr. (*Concombres hâtifs*)	Gurke, (frühzeitige Gurken.)
„ „ *serpent*, *ou Luffa*, Fr.	Schlangengurke.
Corne de Cerf, Fr.	Grevinne
Corona solis parvo flore, radice tuberosa, *Tourn.*	Erdäpfel.
Cornichon, Fr.	Kleine Gurke zum Einmachen. Ann. Champ.
Coronopus hortensis, C. B.	Grevinne.
Cos lactuce, Engl.	Sommerendivien
Courge, *Courgier*, Fr.	Kürbis
Cran, Fr.	Merrettig
Cresson allenois, oder *commun* Fr.	Kresse
Cresson des Indes, Fr.	Indianische Kresse
„ „ „ *du Perru*, Fr.	
„ „ „ *Frisé* Fr.	Krause Gartenkresse
Cucumis flexuosus, *Linn*, & C, B.	Schlangengurke.

Cu-

Cucumis sativus *Linn.*	Gemeine Gurke
" " vulgaris, C. B.	
Cucurbita Citrullus, *Linn.*	Citrulle
" " major rotunda, flore luteo, folio aspero, C. B.	Kürbis
" " Pepo, *Linn.*	Kürbis
Cumin, Fr.	Kümmel
Cunila gallinacea Plinii, C. B.	Wintermajoran
Cynara Cardunculus, *Linn.*	Cardone
" " spinosa, C. B.	
" " hortensis, C. B.	Artischock
" " scolymus, *Linn.*	

D.

Daucus Carota, *Linn.*	Carotte, gelbe Wurzel
Doucette, Fr.	Feldsalade, Rapunzel
Dracocephalum Moldavica, *Linn.*	Türkische Melisse
Dracunculus hortensis, C. B.	Dragon.

E.

Echalotte, Fr.	Schallotte
Endive commune, sauvage, Fr.	Cichorienwurzel
" " *cultivée*, Fr.	Winterendivien
Endivia vulgaris, C. B.	Winterendivien
Epinard, Fr. oder *Epinar*.	Spinade
Eruca latifolia alba, C. B.	Rokette
" " sativa, *Mill.*	

Eru-

Eruca lutea latifolia, C. B. Barbarea, C. B.	s. Winterkresse
Ervum Lens, *Linn.*	Linsen
Erysimum Barbarea, *Linn.*	Winterkresse
Estragon, Fr.	Dragon

F.

Faba, C. B.	Gartenbohne
Fenouil, Fr. *commun, doux* oder *de Florence*	Fenchel, gemeiner Italienischer
Fève de Marais, Fr.	Gartenbohne.
Féverolle, Fr.	Kleine Feldbohne
Flacon, Fr.	Flaschenkürbis, Calebassen
Feves (petites) de Haricot, ou Callicot, Fr.	Bitsbohnen. Jard. Fr.
Foeniculum dulce, C. B.	Fenchel (Italienischer
" " vulgare Germanicum, C. B.	Deutscher
Follette, Fr.	Melde
Fugere musquée, Fr.	Eine in einigen Provinzen übliche Benennung des Cerfeuil musqué
Fragaria fructu parvi pruni magnitudine C. B.	Erdbeere
" " vesca pratensis, *Linn.*	
Fragaria vesca sylvestris, *Linn.*	Holzerdbeere
" " vulgaris, C. B.	
Fraisier, Fr.	Erdbere, Fraises, (Jard. Fr.) savages, Holzerdbeeren.
Frumentum Indicum Mays dictum, C. B.	Türkischer Weizen.
Fungi esculenti, C. B.	Champignons.

G.

G.

Gros Chou d' Allemagne Fr.	Die Art des weißen Kohls,
Gros raziné, Fr. vid. Trippe - Madame	welche Centnerkraut heißt.
Gyrole, Fr. vid. Chervis.	

H.

Haricot, Fr.	Bitsbohnen *)
" " *nain hâtif* Fr.	Krupvitsbohne, frühzeitige
" " *ſans parchemin*, Fr.	Zuckervitsbohne
" " *gros d' Hollande, nommé en Allemand* SCHVERT, Fr.	Schwerdtvitsbohne
" " *d' Eſpagne*, Fr.	Bunte Türkſche Bitsbohne, mit rother Blüte
Helenium Indicum tuberoſum C. B. / Helianthus tuberoſus, *Linn.*	Erdäpfel.
Herbe aux cuilliers, Fr.	Löffelkraut
" " *de Citron*, S. Melliſſe.	
Hippolapathum ſativum, *Tab.*	Engliſcher Spinate
Houblon, Fr. / Humulus Lupulus, *Linn.*	Hopfen
Hyſſope, Fr. / Hyſſopus officinalis, *Linn.* / " " officinarum coerulea, ſ. ſpicata, C. B.	Yſop.

I.

*) *Haricord verd*, ſind die grünen Schoten, *Haricot blanc*, die ausgelauferten unreifen Bohnen, *Féve de Haricot* die reifen Bohnen.

I.

Intybus sativa, s. Endivia vulgaris, C. B.	Winterendivien
Joubarbe petite, Fr.	Tripmadam.

K.

L.

Lactuca capitata, C. B.	Kopfsalade
„ „ crispa, C. B.	Krauser Salade
„ „ foliis Endiviae, C. B. / „ „ romana, *Spielm.*	Sommerendivien
„ „ sativa, *Linn.* & C. B.	Salade
„ „ „ „ capitata, *Linn.*	Kopfsalade
„ „ „ „ crispa, *Linn.*	Krauser Salade.
Laitue, (*pommée*) Fr.	Salade, (Kopfsalade)
„ „ *à couper*, Fr.	Schnittsalade
„ „ *grosse crepe blonde*, Fr.	Krauser Salade.
„ „ *romaine*, Fr.	Sommerendivien.
Lapathum hortense, folio oblongo, C. B.	Englischer Spinade
„ „ „ „ s. spinacia, C. B.	Spinade
Lathyrus arvensis repens tuberosus C. B. / „ „ tuberosus, *Linn.*	Erdnuß
Lavande, Fr.	Lavendel, Lavende mâle, Spic. (Ecol du Jard. Pot.)
Lavandula Augustifolia, C. B	Lavendel
„ „ latifolia, C. B.	Spic
„ „ Spica, *Linn.*	Lavendel und Spic
Lens major, C. B. / „ „ vulgaris, C. B. / *Lentille*, Fr.	Linsen

Lepidium latifolium, *Linn.* & C. B.	Breit Pfefferkraut
, sativum, *Linn.*	Kresse
Lotus ruber, filiqua anguloſa, C. B.	Spargelerbſen
, tetragonolobus, *Linn.*	
Lupulus femina, C. B.	Hopfe
Lyſimachia lutea cornicu- lata, C. B.	Große Rapunzelwurzel

M.

Mâche commune, Fr.	Feldſalade
Majorana perennis, *Riv.*	Wintermajoran
, vulgaris, C. B.	Majoran
Malva criſpa, *Linn.*	krauſe Pappel.
, foliis criſpis, C. B.	
Marjolaine, Fr.	Majoran. M. Franche, Sommermajoran, Jard. Fr. (auch M d'Hyver, Jard. Fr.)
, *ſauvage*. Fr.	Wintermajoran
Mauve, Fr.	Pappel
Meliſſa hortenſis, C. B.	Meliſſe
, officinalis, *Linn.*	
, peregrina, folio ob- longo, C. B.	Türkſche Meliſſe.
Meliſſe des Jardins, Fr.	Mellſſe
Mentha criſpa, *Linn.*	Krauſe Münze.
, Danica, ſ. germa- nica ſpecioſa, *Moriſ.*	
Menthe crépue, Fr.	
Mil, Fr.	Hirſe
Milium ſemine albo & nigro, C. B.	
Moldavica, Fr.	Türkſche Meliſſe.

Montar-

Moutarde de Siberie, Fr.	Wahrscheinlich Winterkresse, siberische Kresse
Moutarde, (à feuille de Rave, & à feuille d' Ache) Fr.	Senf, (mit Rüben- und Epheublättern)
Myrrhus cicutaria *Tab.*	Rübenkörbel
„ „ major, Cicutaria odorata, C. B.	Spanischer Körbel

N.

Napo-brassica, C. B.	Kohlrabi unter der Erde
Napus sativa, C. B.	Märksche Rüben
„ „ sylvestris, C. B.	Rübesaamen
Nasturtium hortense, vulgatum, C. B.	Kresse
„ „ Indicum majus, C. B.	Indianische Kresse
Navet, Fr.	Rüben
„ „ *de Berlin*, Fr.	Märksche Rüben.

O.

Ocimum Basilicum, *Linn.*	Basilike
„ „ caryophyllatum C. B.	Basilike
Oenethera biennis, *Linn.*	Große Rapunzelwurzel
Oignon, Fr.	Zipolle
Oignon d' espagne ou de Catalogne, Fr.	Spanische Zwiebel
Omelette, Fr.	Gelbgestreifte Salbey
Onagra, *Tourn.*	Große Rapunzelwurzel
Origanum heracleoticum, *Linn.*	Wintermajoran
„ „ Majorana, *Linn.*	Majoran
Oseille, Fr	Sauerampfer
Oxalis Acetosella, *Linn* / Oxys flore albo, *Tourn*	Sauerklee

P.

Panais, Fr.	Pastinacke
Panicum milleaceum, *Linn.*	Hirse
Papaver hortense, C. B. / „ „ somniferum, *Linn.*	Mohn
Pastenade, Fr.	Eine hie und da gewöhnliche Benennung der Pastinacken.
Pastinaca sativa, *Linn.* / „ „ „ „ latifolia, C. B.	Pastinacken
„ „ tenuifolia sativa, C. B.	Carotte, gelbe Wurzel.
Patate, Fr.	Cartoffel
Patience des Jardins, Fr.	Englischer Spinade
Pavot, Fr.	Mohn
Persil, commun ou petit, Fr. / „ „ *à grosse racine gros Persil*, Fr.	Peterfilien (Kraut / Wurzel)
„ „ *frisé*, Fr.	Krause Peterfilie
Phalaris Canariensis, *Linn.* / „ „ major, semine albo, C. B.	Canariensaame
Phaseolus vulgaris, *Linn.*	Bitsbohnen, Steig-
„ „ „ „ coccineus, *Linn.*	Türkfche Bitsbohnen
Pimpinella Anisum *Linn.*	Anis
„ „ Sanguisorba, C. B. / *Pimprenelle*, Fr.	Pimpinelle, (Pimpinelle, Jard. Fr.)
Piper Indicum vulgatissimum, C. B.	Spanischer Pfeffer
Pisum hortense majus, C. B.	Klunker- oder Fontanen-Erbsen
„ „ sativum, *Linn.*	Erbsen

Pisum umbellatum, *L.*)	Cronerbsen
„ „ umbellatum C. B.)	
„ „ sine cortice duriore, C. B.	Zuckererbsen
Plantago Cornopus, *Linn.*	Grevinne
Poireau, Porreau, Fr.	Porre
„ „ *long & court,* Fr.	Sommer- und Winterporre
Poirée, Fr.	Bete, Mangold
„ „ *pour Cardes,* Fr.	Schweitzerbeete
Pois-Nain, Fr.	Kruperbsen, Zwergerbsen
Pois, Fr.	Erbsen
„ „ *chises,* oder *Pois Chiche.*	Kichern
„ „ *chauds ou hatifs,* Fr.	Früherbsen.
„ „ *sans parchemin, Pois gourmund.*	Zuckererbsen
„ „ *à Couronne,* Fr.	Kronerbsen
Poivre long, Poivre d' Inde, Poivre de Guinie, Fr.	Spanischer Pfeffer
Pomme de terre, Fr.	Cartoffeln, (*Année Champ*) Auch werden die Erdäpfel wohl also genannt.
Porreau, Fr.	Porre, Jard. Fr.
Porrum commune capitatum, C. B.	Porre
„ „ Gothicum, *Gesn.*	Johannislauch
„ „ sectivum, *Colum.*	Perllauch
„ „ „ „ junsifolium, C. B. majus.	Johannislauch
„ „ „ „ „ „ minus.	Schnittlauch
„ „ „ „ latifolium, C. B.)	Perllauch
Porrus sectilis, *Pallad*)	
Portulaca latifolia sativa, C. B.)	Portulac
„ „ oleracea, *Linn.*)	

Pote-

Poterium sanguisorba, Linn.	Pimpinelle
Potiron, Fr.	Champignon, (Pfifferling, Erdschwamm)
Potiron, Fr.	Malopepo verrucosus, nach Ann. Champ.
Poule-grasse, Fr.	Feldsalade, Rapunzel
Porrete, Fr.	Eine Benennung, welche Dalachamp dem Schnittlauch gibt. Ann. Champ.
Pourpier vert & doré, Fr.	Portulac, grüner und gelber

Q.

R.

Rabbe, Fr. (Jard. Fr.)	Großer weißer Rübenrettig
Radix, Radis, Fr.	Radies
Raifort, (gros) Fr.	Großer weißer Rettig, Jard. Fr.
» » (peris) Fr	Radies. Jard. Fr.
Raisines, Fr. vid. Trippe-Madame.	
Raiponce, Fr. / Rampouchon, Fr.	Rübrapunzel
Rapa sativa oblonga, s. fœmina, C. B. / » » rotunda, C. B.	Rübe
Raphanus major, C. B.	Rettig
» » minor, C. B.	Radies
» » rusticanus, C. B.	Merrettig
Raphanus sativus, Linn. major.	Rettig
» » minor.	Radies

Rapontic des Montagnes, Fr.	Ein hie und übliche Benennung der Patience.
Rapunculus esculentus, C. B.	Rüberapunzel
Rave, Fr.	Mayrübe (Bradl.)
Rave, Raifort, Fr.	Rettig
Rave - noire	Schwarzer Rettig.
Rhee, Fr. (Jard. Fr.)	S. Rabbe
Rave (petite) Fr.	Radies. Jard. Fr.
Rhubarbe des Moines, Fr.	Eine hie und da übliche Benennung der Patience.
Romarin, Fr.	Rosmarin.
Roquette, Fr.	Rokette
Rosmarinus officinalis, *Linn.*	Rosmarin
„ spontaneus & hortensis, C. B.	
Rumex Acetosa, *Linn.*	Langer spanischer Sauerampfer.
„ Patientia, *Linn.*	Englischer Spinade
„ scutatus, *Linn.*	Runder französischer Sauerampfer
Rue, Fr.	Raute
Ruta graveolens, *Linn.*	
„ hortensis, C. B.	

S.

Sadrée, Fr. vid. Sariette.	
Salade de Chanoine, Fr.	Feldsalade, Rapunzel.
Salades, Fr.	Alle Kräuter, die als Salade gegessen werden, les differentes especes d'herbes, dont on mange communement en salade.
Salsifix commune, ou *blanc*, Fr.	Haferwurzel

. . d' Fspagne, Fr.	Scorzonerwurzel
Salsifi, Fr	Haferwurzel
Salvia major, C. B. minor, C. B.	Salbey
. . officinalis, Linn.	
Satureja hortensis, *Linn.* & C. B.	Bohnenkölle
Sariette, Fr.) *Savoree*, Fr.)	Bohnenkölle, klein Pfefferkraut
Sariette à la feuille oblongue, Fr.	Wahrscheinlich breit Pfefferkraut
Sauge, Fr.	Salbey (S. Franche J. Fr.)
Scandix Cerefolium, *Linn.*	Körbel
. . odorata, Linn.	Spanischer Körbel
Scariole, Scarolle, Fr.	Winterendivien
Sceleri d' Italie, Fr.	Sellerie, Jard. Fr.
Scolemus aculeatus, *Tab.*	Cardone
Scorsonere, Fr.) Scorzonera hispanica, *Linn.*) *. . latifolia sinuata*, C. B.)	Scorzonerwurzel[n]
Sedum album, *Linn.* *. . minus teretifolium album, C. B.	Tripmadam
Senevé, Fr.	Senf
Serpentine, Fr.	Dragon (in Bradley Observ. sur le Jardinage.)
Sesamum orientale, *Linn.* *. . veterum, C. B.	Dotter
Sinapi apii folio, C. B.	Schwarzer Senf
Sinapis alba, *Linn.*	
Sinapi rapi folio, C. B	Gelber Senf
Sinapis nigra, *Linn.*	
Sisarum Germanorum, C. B.	Zuckerwurzel
Sium sisarum *Linn.*	

Smilax hortensis, C. B. Souchet, Fr.	Bisbohnen ein gewisses Salade- oder Gewürzkraut im Jard. Fr.
Solanum tuberosum, *Linn.*	Cartoffeln
„ „ esculentum, C. B.	
Spinacia oleracea, *Linn.*	Spinade
„ „ s. Lapathum hortense C. B.	
Surelle, Fr.	Eine in einigen Provinzen Frankreichs gewöhnliche Benennung des Sauerampfer, eigentlich wilder Sauerampfer, Oseille sauvage. Jard. Fr.

T.

Taupinambour, ou Pomme de Terre Fr.	Erdäpfel
Thim, Fr. Thymus vulgaris, *Linn.* & C. B.	Thymian
Topinambour, Fr.	Erdäpfel
Tragopogon porrifolium, *Linn.*	Haferwurzel
„ „ purpureo-coeruleum, porri folio, C. B.	
Treste, Fr. Trifolium pratense, *Linn.*	Klee
„ „ purpureum, C. B.	
„ „ acetosum vulgare, C. B.	Sauerklee

Th-

Trippe-Madame, *Trique-Madame*,	Fr.	Tripmadam; in der Schweiß *Raisines*, in der Provence *Gras raziné*,
Tropaeolum minus, *Linn.* *Truffe*		Indianische Kresse Cartoffel, (*Ecol. du Pot.*) Im *Ann. Champ.* werden sie Pomme de terre genannt.

V.

Valeriana campestris inodora major, C. B. Locusta olitoria, *Linn.*		Feldsalade
Vicia Faba, Linn. major. *Finette*, Fr.		Große Gartenbohne Eine in einigen Provinzen Frankreichs übliche Benennung des Sauerampfer.

Z.

Zea Mays, *Linn.*		Türkscher Weizen

XI.

Zusätze zu dem in den Briefen über die Bestellung eines Küchengartens befindlichen Gartencalender.

März.

1) Umzulegen, und zu zertheilen, Winterzwiebeln, Eboritte und Wintermajoran, wenn es nöthig.

2) Zu säen: Melde, Scorzonerwurzeln, Löffelkraut, Borrage, breit Pfefferkraut, Kümmel, Anis, Senf, zu einer frühen Kohlspeise, spanischen Körbel, krause Pappel, Grevinne, Sauerklee, Rokette.

3) Zu pflanzen: Knoblauch und Rocambole, wenn es im Herbste noch nicht geschehen, Erdäpfel Erdnüsse.

4) Den Spargel von dem ihm übergelegten Miste zu entledigen.

5) Wenn es nöthig, neue Spargelbeete anzulegen.

6) Bey

6) Bey gelinder Witterung die mit Mist belegten Artischocken zu lüften.

7) Winterblumenkohl zu verpflanzen und nachzupflanzen.

April.

1) Zu säen: Cichorienwurzeln, Mohn, Senf, Canariensaamen, Hanfsaamen, Linsen, Hirse, spanischer Pfeffer, türkische Melisse, Jesuitertbee, Dotter.

2) Zu pflanzen: Spargelerbsen, türkschen Weitzen, indianische Kresse, Mangoldrüben. Saamenkörner, Kichern, Hopfenkeimen.

3) Zu verpflanzen auf eine sonenreiche Stelle den auf einer schattigen Stelle durchwinterten Sommermajoran, und die Rosmarinstöcke wieder ins Land.

4) Die alten Artischockenbeete zurecht zu machen, auch Cardonen.

May.

1) Zu säen gegen den Junius Rüberapunzel, und große Rapunzelwurzel.

2) Zu pflanzen Citrullenkerne.

3) Mit dem Abschneiden der Ausläufer an den Erdbeeren den Anfang zu machen.

4) Neue Artischockenbeete aus Ablegern anzulegen, auch wenn man will, Cardonen.

5) Die guten Winterblumenköpfe gegen die Sonne lose zusammen zu binden, und einige recht gute zur Saat auszuzeichnen.

Junius.

1) Mit dem Einmachen der noch nicht aufgebrochenen Knospen der indianischen Kresse zu Cappern den Anfang zu machen.

Julius.

1) Aufzunehmen reifen Kümmel, und Senf.
2) Zu säen Rübenkörbel.

August.

1) Zu säen: Löffelkraut, Erdcastanien, Sommerendivien oder Bandsalade zum späten Herbstgebrauche, canadensischen Kohl, Choux verds de Provence, Kohl von Anjou, Winterkohlrabi, auch Kümmel, wenn solches im Frühjahr versäumet worden.

2) Aufzunehmen: Knoblauch und Rocambole, reifen Anis, Mohnköpfe, Canariensaamen, Hanfsaamen.

3) Umzulegen und zu zertheilen, wenn es nöthig, Erdbeeren, Wintermajoran, Krausemünze.

4) Einige Sommermajoranstöcke zum letztenmale zu beschneiden, und dieselben zum spätten Herbstgebrauche, und zur Durchwinterung behuef davon im künftigen Sommer aufzunehmenden Saamens, auszusondern.

5) Gegen die Mitte dieses Monats Winterblumenkohl zu säen.

6) Mi-

6) Mit dem Pflücken des Hopfens, so bald die Köpfe reif, den Anfang zu machen.

September.

1) Umzulegen, wenn es nöthig, die Winterzwiebeln.

2) Zu pflanzen: Knoblauch, Rocambole.

3) Zu säen: Sauerklee, Winterkresse, Winterrübesaamen, Grevinne, Erdcastanien.

4) Rosmarin in Töpfe oder Kästen zu setzen.

5) Winterblumenkohl gegen den October zu verpflanzen.

October.

1) Einige gut bewachsene Sommermajoranstöcke mit voller Erde auf ein etwas schattiges Beet zur Durchwinterung zu setzen.

2) Die trocknen Spargelstengel abzuschneiden, und wenn es nöthig, Saamen davon zu sammlen, und neue Beete zuzubereiten.

November.

1) Zu säen: Rübenkörbel.

2) Zur December-Aussaat die nöthigen Beete zubereiten zu lassen.

3) Rosmarin ins Haus zu setzen.

4) Die Artischocken abzuschneiden und anzuhäufen, und die im Hause zu durchwinternden aufzunehmen.

Decem-

December.

1) Unmittelbar vor dem Eintritt des Winterfrostes die zur December-Aussaat zubereiteten warm und trocken gelegenen Beete.

a) Zu besäen, mit etwas Bete oder Mangold, Saturey, Carotten oder Möhren, Borrago, braun- weißen- und Wirsingkohl, Cichorienwurzeln, Dill, Rapunzel, Körbel, Melde, Pastinacken, Portulac, Peterssilienkraut, und Wurzeln, Pimpinelle, rothen Rüben, Salade, Salbey, Schnittkohl, Sellerie, Sommerendivien, Thymian, Zuckerwurzeln.

b) Zu pflanzen: Früherbsen, und nicht gar zu große Gartenbohnen.

c) Die Artischocken bey starken Froste mit langen Miste zu belegen.

XII.

Preise der Gartensämereyen.

Vorbericht.

Verschiedene Gartenliebhaber, welche fern von Handelsstädten, einsam auf dem Lande wohnen, keine Kenntniß der obngefähren Preise der Sämereyen haben, und also nicht wissen, wie viel Geld sie, um doppeltes Postgeld zu ersparen, ihren Briefen an die Saamenhändler obngefähr beylegen müssen, haben darüber eine Nachricht verlanget Da aber diese Preise oft nicht allein etwas unterschieden, sondern in schlechten Jahren oft etwas höher sind, — ein bestimmter Preiß derselben also nicht festgesetzt werden kann: so hat man sich begnüget, diesem 2ten Theil der Gartenbriefe einen Hamburgischen Saamenkatalogum beyzufügen.

Catalogus

von

Gartensaamen,

im Jahre 1791.

zu bekommen bey Johann und Matthias Klefeker in Hamburg.

in Ducaten zu $2\frac{3}{4}$ Reichsthaler.

Kräutersaamen.

Basilikum	das Loth	$\frac{3}{4}$ ßgr.
Bete, weiße		$1\frac{1}{2}$ =
= = Romanische oder Mangold		$\frac{3}{4}$ =
Borragie		1 =
Dillkraut		$\frac{1}{4}$ =
Fenchel, Bolognefer		3 =
= = veronischer		3 =
= = deutscher		$\frac{1}{4}$ =
Horminum, oder Scharley		1 =

Hol

Hollauch	das Loth	1 ggr.
Isoppen		1 "
Kölle, oder Pfefferkraut		¾ "
Lavendel		1 "
Löffelkraut		1 "
Majoran		1½ "
Melde		1 "
Melisse, Citronmelisse		1½ "
" " Türkische		1 "
Porre, Sommer-		¾ "
" " Winter-		1½ "
Portulac, gelber		2 "
" " grüner		1 "
Peterfilie, ordinaire		½ "
" " krause		1½ "
Pimpernelle		1 "
Rosmarin		1 "
Salbey		1½ "
Sellery, weißer italienischer		1 "
" " Knoll-		1 "
Spanischer Sauerampfer		1 "
Spinat, rundblättricher		¼ "
Thymian		1½ "
" " " Winter-		3 "
Tobac		1½ "
Weinraute		1½ "

Kohlsaamen.

Blumenkohl, extra großer englischer	das Loth	18 ggr.

Blumen-

Blumenkohl, cyprischer allerbester frühe zu säen	das Loth	12 ggr.
= = englischer frühe zu säen		7 = =
= = ordin. engl. frühe zu säen		4 = =
= = = = spät zu säen		4 = =
= = nordholländischer, spät zu säen		$2\frac{1}{2}$ = =
= = leidenscher		$2\frac{1}{2}$ = =
Cabus, weißer holländischer		$\frac{3}{4}$ = =
= = weißer, niedriger platter braunschweigischer		3 = =
= = holländischer platter		$1\frac{1}{2}$ = =
= = rother		1 = =
Cauly Rabi über der Erde		1 = =
= = blaue über der Erde		1 = =
= = unter der Erde		$\frac{1}{2}$ = =
Großer gelber krause Savoyekohl		1 = =
Grüner Savoye- oder Wirsingkohl		1 = =
Brocoly		5 = =
Früher gelber Schweitzerkopfkohl		3 = =
Kleiner früher weißer Schweitzerkohl		3 = =

NB. Wenn diese zwey letztern Sorten, (als wovon die erstere Wirsing, der letztere weiße Kohle sind,) um Bartholomäi gesäet, im October verpflanzt werden, kann man um Johannis, ja fast früher, den schönsten Kohl haben. Wenn er aber erfrieret, so kann man solchen im Februar auf Mistbeete säen, und alsdann um Johannis den schönsten Kohl haben.

Krauser Braunkohl	das Loth	½	ggr.
Grüner krauser Kohl		½	= =
Plumassen, oder Federkohl		1	= =
Schnittkohl		½	= =
Körbel		½	= =

Wurzelsaamen.

Gelbe Leidensche Wurzel	das Loth	¾	ggr.
Gelbigte lange Wurzeln		½	= =
Gelbe lange große röthliche		¾	= =
Gelbe frühe rothe Hornsche Carotten		¾	= =
Bluthrothe Carotten		1½	= =
Holländische Pastinackwurzeln		¼	= =
Haberwurzeln		1	= =
Scorzionerwurzeln		1	= =
Zuckerwurzeln		1	= =
Eichorienwurzeln		1	= =
Holländische rothe Betewurzeln		½	= =
Dunkelrothe Betewurzeln		½	= =
Petersilienwurzeln, Bardowicker		¾	= =
= = = = Braunschweigische lange		¾	= =
Rapunzelwurzeln		5	= =

Bohnen und Erbsen.

Bohnen, große Leidensche,	das Pfund	3	ggr.
= = große weiße türksche Schlag- schwerdter		8	= =

Boh-

Bohnen, große weiße türkische,	das Pfund	2 ggr.
= = bunte türkische Krup=		2 = =
= = weiße Krupbohnen		3 = =
Erbsen, türkische	das Pfund	4 ggr.
= = frühe Zucker= ohne Schelle		3 = =
= = allerfrüheste Zucker= ohne Schelle		3 = =
= = frühe mit Schelle		3 = =
= = die allerfrüheften mit Schelle		3 = =
= = große weiße holländische ohne Schelle		3 = =
= = große klemener mit Schelle		3 = =
= = große schwarzflecktgte ohne Schelle		4 = =
= = krup mit Schelle		4 = =
= = Kron=, oder Büschelerbsen		$3\frac{1}{2}$ = =
= = van Gratie		9 = =

Saladsaamen.

Andivek, Sommerart mit weißem Saamen	das Loth	2 ggr.
= = Winter=, schlichten		$\frac{1}{2}$ = =
= = = krausen		2 = =
Blank=Krop, frühen		3 = =
Dauersalade, frühen		2 = =
Eyersalade		$2\frac{1}{2}$ = =
Feldkrop, oder Rapunzel		$\frac{1}{4}$ = =
Grünen Dauersalad		3 = =
Rohrenkopf		2 = =

Montree, großen gelben	das Loth	2 ggr.
Prabl, gelben		2 = =
= = grüner		2 = =
= = brauner oder rother		3 = =
Prinzenkopf, rothkantiger		2 = =
= = englischer		2 = =
= = holländischer		2 = =
Steinkopf, früher grüner		2 = =
Kresse		¼ = =
Lactuc, oder Steckſalad		¼ = =
Krauſe Kreſſe		¼ = =

Radies und Rettig.

Radies, holländiſche lange,	das Loth	¼ ggr.
Straßburger vierblättricher runder Monatradies		¾ = =
Runder rother Monatradies		1 = =
Winterrettig, ordinairer ſchwarzer		1 = =
dito Erfurter		1½ = =

Allerley Rüben.

Holländiſche Mayrüben	das Loth	¼ ggr
Weiße Herbſtrüben		¼ = =
Bortfeldſche Rüben		½ = =
Lange trockne Rüben		½ = =
Gelbe runde Rüben		¼ = =
Märkſche Rüben		1 = =
Steckrüben		1 = =

Alle

Allerley Köpner.

Artischocken Kern	das Loth 5 ggr.
Augurken, grüne lange	2 = =
= = lange weiße	4 = =
Cardon d' Espagne	1 = =
Kürbis, lange	1 = =
Melonen	6 = =
Spargel, großer holländischer dicker	1 = =
= = früher	1 = =

Zipollensaamen.

Große holländische rothe Zipollen,	das Loth 2 ggr.
Große holländische gelbe Zipollen,	2 = =
= = = weiße	$2\frac{1}{2}$ = =
= = = spanische, weiße	1 = =
= = = rothe	$\frac{3}{4}$ = =
Bamberger Zipollen	$\frac{3}{4}$ = =

* * *

Klee, oder Klever, großer rother Brabandischer	das Pfund $4\frac{1}{2}$ ggr.
Lucernklever	8 = =
Türkscher Klee, Esparcette	7 = =
Raygras	7 = =
Knollhafer	8 = =

Folgende in vorstehendem Catalogo nicht angeführte Sämereyen pflegen folgende Preise zu haben:

Spanischer Körbel	das Loth	1	ggr. 8	pf.
Krauser Sellerie		1	ggr.	
Brauner Senf	das Pfund	5	ggr.	
Indianische Kresse	das Loth	2½	=	=
Rhapuntica, oder Lysimachia		2	=	=
Siberische Kresse		1½	=	=
Winterzwiebeln		1	=	=
Perlauch	100 Stück	8	=	=
Schallotten	100 Stück	8	=	=
Krause Kresse	das Loth	½	=	=
Schwarzkümmel	das Pfund	3	=	=
Runkelrüben		8	=	=
Spargelpflanzen,	100 Stück	20	=	=
Artischockenpflanzen,	100 Stück	1 Rthlr.	16	=
Grüne Erbsen	das Pfund	3	=	=
Gurken, ordinaire grüne,	das Loth	1	=	=

Register

über

den zweyten Theil der Gartenbriefe.

A.

Augurie, s. Citrulle.
Anis, pag. 209. 297
Aquavit, dazu dienliche Gartenprodukte 604
Artischocken 100. 297
Aschlauch 182 s. auch Porre
Asch-Schnittlauch, s. Perlauch 182
Assietten, womit zu garnieren 602.
Aufschießen unzeitiges mancher Gartengewächse 464
Auftrocknen, dazu dienliche Gartengewächse 599
Ausartung der Sämereyen 365. 174
Ausläufer der Pflanzen sind oft unfruchtbar 250

B.

Bandsalade, s. Sommerendivien
Barbarea, s. Winterkresse
Basilike, pag. 297. 370
Beete, niedrige und feuchte den Pflanzen im Winter nachtheilig 449
Begießen der versetzten Pflanzen 153
Beperle 319

Bete, pag. 298. 370. 545
Bindsalade 224
Blumenkohl 124. 169. 299. 370. 484
Blüthen der Pflanzen, und ihre Befruchtung 57. 46. 218 211. 215. 136 der Hülsenfrüchte setzen im fetten Boden nicht gut an 559
Blutreinigungskräuter 601
Bohnen, große Garten 299. 370 546
Bolognefer Salade 224
Botrys s. Jesuitenthee
Borrago 205. 300 547
Botanische Benennungen der Pflanzen 616. 629
Broccoli 213. 301
Braunkohl 310. 371 547 dessen Erhaltung im Winter 534 Winterbraunkohl 511 erfrorner 457.
Butterbrod, was dazu aus dem Garten zu nehmen 595
Butter gelb zu färben 602

C.

Caffe, dazu dienliche Gartenprodukte pag. 601
Calender, Garten- 652
Canadensischer Kohl 226. 301
Canariensaame 214. 301
Cardonen 122. 201
Carotten 302. 371 548
Catalogus von Sämereyen 659
Cartoffeln 303
Champignons 280. 303
Chicon, s. Sommerendivien
Cichorienwurzeln 200. 304. 371. 548.
Citrulle 279. 305
Cossalade, s. Sommerendivien.

D.

Dauer der Pflanzen pag. 615.
Dauer der Sämereyen 392. 615
Decemberaussaat 544
Dickrüben, s. Mangoldsrüben
Dill 305. 549
Dotter 272. 305
Dragon 306
Dünger, frischer scharfer, muß sich erst brennen 63

E.

Eboritte, Eberraute pag. 289 306
Einmachen, dazu dienliche Gartengewächse 599
Englischer Spinade 306
Erbsen 307. 371. 549
Erdäpfel 210 307
Erdbeeren 228 307
Erdkastanie 218. 307 nach Rammelts Meinung 219.
Erdflöhe, wie sie zu vertreiben 143 der Schaden, welchen sie den Kohlblüthen zufügen 175
Erdeicheln, Erdmäuse, Erdnuß } 216. 308
Erdreich kann durch öfteres Umgraben locker gemacht werden 495 erfordetliches für die Pflanzen 615
Erdschwämme, s. Champignons.
Erfahrungen, vermeinte 468
Erfrieren der Pflanzen 413
Essig, womit anzusetzen 600

F.

Federvieh, Gartenkräuter, so ihm dienlich pag. 606
Feldland, wie es zu Gartenland zu nutzen 486
Feldsalade, s. Rapunzel
Fenchel 308
Fettkraut, s. Rokette.
Flachsdotter, s. Dotter.
Franzlauch, s. Winterzwiebeln
Französische Benennungen der Pflanzen 629
Frost, unter welchen Umständen er die Pflanzen tödte 416. 425. 433 hebt die Pflanzen aus der Erde 447
Früherbsen 549. 371 warum ihnen ein fetter Boden schädlich 562 warum dünne zu pflanzen 562
Fußbadkräuter 601

G.

Gärten, welche den Ueberschwemmungen ausgesetzt sind 566. ihre besten Befriedigungsmittel 587 ihre Erhöhung 577 ihre Anlegung 509 schicken sich nicht zur Anlegung des Spargels im Herbste pag. 15
Gartenbestellung vor dem Eintritt des Winters 544 nach einer Ueberschwemmung nicht zu früh vorzunehmen 582.

Gartenbücher 41. 78. 122
Gartencalender 652
Gartengewächse, in welchem Boden sie den besten Geschmack bekommen 7
Gartenland, wie aus Feld- oder Graslande neu anzulegen 486 wie zu verbessern 505
Gartenproducte, ihre mannigfaltige Nutzung 593
Gartenrauke
Gartensenf, wilder) s. Rokette
Gartensämereyen, ihre Preise 649
Gartenschwämme, s. Champignons.
Geblütserfrischung, dazu dienliche Kräuter 604
Gemüse 596
Geschlecht zwiefaches der Pflanzen 59. 248. daraus hervorleuchtende Weisheit des Schöpfers 59
Geschwulste, zu ihrer Zertheilung dienliche Kräuter 604
Getränk zu Erfrischung des Geblüts 604
Gewürz- und Geschmackkräuter 598 445.
Grasland, wie es zu Gartenlande zu nutzen 486
Grevinne 278. 309
Gurgelwasserkräuter 602
Gurken 309. 371

H.

Haferwurzeln pag. 310
Hanf 215. 310
Hecken von Buschweiden 587
Herbst-Umgraben in Wassergegenden nicht rathsam 572. ob im Frühjahre abermal gegraben werden müsse 494
Himmelszeichen, haben keinen Einfluß auf den Gartenbau 465.
Hirse 268. 311
Hollauch süßer, s. Johannislauch
" " kleiner, s. Schnittlauch.
Holzbeeren 241
Hopfen 281. 311.

J.

Jacobszwiebel s. Johnnislauch.
Jesuiterthee 270. 312
Indianische Kresse 268. 312.
Johannislauch 312
Isop s. Ysop.

K.

Käse, dazu dienliche Kräuter pag. 602
Kichern 276. 312
Klee 258. 312.
Kleben, s. Johannislauch
Klumpbollen
Knoblauch 204. 313
Kohlrabi, Winter- 262
- - über der Erde 313. 372
- - unter - - 314. 372
Kohlspreisen 596.
Kohl von Anjou 226. 313
Körbel, gemeiner 315. 551
- - spanischer 221
Krausemünze 274. 315
Krause Pappel 275
Kräuterwein 600
Kresse, Garten- 315. 372
- - indianische 268.
- - siberische s. Winterkresse
Kümmel 207 316
Kürbis 316. 372

L.

Lauch, französischer s. Winterzwiebeln
- - londnischer s. Perllauch
Lavendel 316. 444
Läuse an Kohlsaamenstanden 175
Linsen 224 317 spanische 225
Löffelkraut 203. 317
Loudnischer Lauch, s. Perllauch

M.

Majoran pag. 318
Mangold, s. Bete.
Mangoldrübe 256. 319. 372
Marrettig 319
Mayrüben, 319. 372
Mays, s. Türkscher Weizen.
Melde 199. 320 552.
Melisse 320
- - türkische 270
Mexicanisch Theekraut, s. Jesuitenthee.
Millers Gärtnerlexicon, dessen Uebersetzung 46

Mist, ob das Wasser seine Fettigkeit ausziehre 575. in Sandgärten tief unterzugraben pag. 580
Mondwandel, ob er auf den Gartenbau einen Einfluß habe? 465.
Mohn 211. 320. 372
Münch-Rhabarbarum, s. Englischer Spinade.

N.

Nelken, warum die Pflanzen mehr Saamen geben, als die Ableger 251 erfroren scheinende pag. 458.

O.

Oel, dazu dienliche Gartenproducte pag. 605
Oelsaame, s. Dotter.

P.

Papvel, krause pag. 275. 321.
Pastinacken 321. 372. 552
Perllauch, seine Entstehungsart aus Porre 180. 321 Gebrauch in der Küche 193
Petersilienkraut 322. 372. 553
" " wurzel ibid.
Pfefferkraut, breites 206. 322.
" " " kleines, s. Bohnenkölle.
Pfeffer, spanischer 269. 374. 337
Pflanzen, sie durch den Winter zu bringen 413 ihre Bedeckung im Winter 440 warum spät versetzte im Winter leicht ausgehen 443. wie es zu verhüten, daß sie der Frost im Winter nicht aus der Erde hebe 447 kranke und schwache gehen im Winter leicht aus 453 sie spät zu beschneiden ist schädlich 444 zu versetzende, wie sie aufzunehmen 153 ihre Wurzeln zu beschneiden 154 ihre botanische Benennungen 616 französische Benennungen ibid. 629
Pflanzengeschlecht, s. Geschlecht.
Pimpinelle 323. 553
Platterbsen, knolligte, s. Erdnuß.
Porre 323
Portulac 324. 373. 553
Potpourri 602
Preise der Sämereyen 649

Q.

Quincunx pag. 232

R.

Radies lpag. 324. 373. 554
Rangen, Rangers, s. Mangoldrübe.
Rapunzel, 301. 545
Rapunzelwurzel, große
Rapunzelsellerie
Rapunze, rothe große } 273. 326
Räuchern, dazu dienliche Gartenproducte 609
Rauke, s. Rokette.
Raunschen, s. Mangoldrübe.
Raute 326.
Rettig 327. 373
Rhapuntica, s. große Rapunzelwurzel.
Rindvieh, Futter für sie aus dem Garten 606
Rocambole 206. 327
Rokette 277. 327
Rosmarin 275. 328
Rother Kopfkohl 328. 373 degenerirt in blauen Winterkohl 517
Rothe Rüben 328. 373. 554
Rüben, Herbst- 328. 378 Märksche 329. 373 statt Rübesaat zu säen 266.
Rübenkerfel 219. 329
Rübrapunzel 203. 329 nach Reicharts Meinung 273
Rübesaamen 330. 266. 344
Runkelrübe, s. Mangoldrübe.

S.

Säen, Nachtheil des Zudichtesäens 475 Zeit des Aussäens 616 Weite desselben ib. Tiefe desselben ibid.
Saladekräuter, welche Pflanzen dazu dienlich 395.
Salade 330. 373. 556 giebt in trocknen Gärten im Herbste keine feste Köpfe 222 welscher Salade 224 bolognefer ibid.
Salben 332 443 555
Sämereyen, wie sie zu ziehen 291 zu erhalten 347 ihre Ausartung aufzuhalten 365 und zu verhüten 368 ihre Erziehung zu vertheilen 378 ihre Dauer 392 Art, sie zu probiren 398. Zeit des Aufgehens 400. Pflanzung der Saamenstauden 348. Erndte, Reinigung und Aufbewahrung des Saamens 353 Saamentaften 360 wie viele Stücke zur Saat zu setzen 388 ob alter oder neuer

neuer Saame beſſer 366. 406. 473 wie bald ſie aufgehen 616 Preiſe derſelben 649
Sandgärten, wie zu düngen 579
Saturey 233. 555
Sauerampfer 333
Sauerklee 278. 334
Savoyekohl 334. 374
Schaafmiſt 63
Schattige Beete, ihr Nutzen im Winter 425. 432 ſind zur Erziehung der Winterkohlpflanzen nicht dienlich 143
Schattengänge in Gärten 590
Schallotten 334
Schlangenknoblauch, ſ. Rocambole
Schnee ſchützt die Pflanzen im Winter 416
Schnittkohl 334. 555
Schnittlauch 335 nach Elsholz, ſ. Perlauch 182.
Scorbut, dagegen dienliche Gartenkräuter 605
Scorzonerwurzeln 202. 335
Sellerie 336. 374. 556
Senf 212. 336
Siberiſche Kreſſe, ſ. Winterkreſſe.
Sileſie, Laitue de 224
Sommerendivien 222. 556
Sommerrübeſaamen 266
Spaniſcher Klee, ſ. Klee.
" " Körbel 221. 336
" " Pfeffer, ſ. Pfeffer.
Spargel, ſeine Anlegung aus Saamenkörnern 4 welche in Waſſergärten nicht im Herbſte vorzunehmen 16. 576 aus Pflanzen 29 neue Art, ohne untergebrachten Miſt 81 warum ſeine Stengel nicht eher abzuſchneiden, bis ſie gelb geworden 18
Spargelerbſen 226 337.
Spinade 338 556
Steckrüben, große. ſ. Kohlrabi unter der Erde.
Stöcke, alte der Pflanzen gehen im Winter leicht aus 455
Straßenerde ihr Nutzen in Sandgärten 580
Suppen-Kräuter-598 und Wurzeln 595.

T.

Taubenmiſt pag 63
Thee, Jeſuiter, 270

Theekräuter pag. 601
Thymian 338. 444. 556
Trivmadam 339
Tropfenfall den Pflanzen im Winter schädlich 452
Türkische Melisse 270. 339
Türkscher Weizen 265. 374. 339

U.

Ueberschwemmung der Gärten pag. 566
Unkraut ist den Pflanzen nachtheilig 483 ist in Wassergärten nicht ganz auszurotten 573 darf nicht untergegraben werden 574 ausgegätetes zu Erde werden zu lassen 580.

V.

Verlust an den im freyen Garten zu durchwinternden Pflanzen, wie zu verhüten pag. 413
Verpflanzung, Zeit derselben 616 Weite derselben ibid.
Virginische Wicken 225
Vitsbohnen 340 366.
Vögel, Futter für dieselben 605

W.

Walderdbeeren 241
Wasser, ob es die Fettigkeit des Mistes auszehre 575
Wasserbrennen aus Gartenproducten 603.
Wassergärten, s. Gärten.
Wassermelone 279
Weisser Kopfkohl 340. 374. 556
Weizen, türkscher 265
Welscher Salade 224
Weyderich, gelber, s. Rapunzelwurzel.
Wicke, virginische 225.
Winde, ob sie auf die Pflanzen einen Einfluß haben, 467. Ost- und Nordwinde verursachen im Winter das Verderben mancher Pflanzen 450
Winterblumenkohl, Anleitung zur Erziehung desselben 124 Saamen davon zu ziehen 169
Winterbraunkohl 511.
Winterendivien 342. 374
Winterkohlrabi 262

Winterkopfkohl 343. 458 Saamen von aufgeschossenen Pflanzen desselben, wozu zu nutzen pag. 227
Winterkresse 276. 344
Wintermajoran 253. 344 445
Winterquartier der Pflanzen, welches am besten sey 425. 432 warum es zusammen zu treten 447 warum ein niedriges und feuchtes dazu schädlich 449
Winterpflanzen spät im Herbste versetzte gehen leicht aus 153. 443.
Winterrübesaamen 266
Wintersalade 568 458
Winterspinade 568
Winterzwiebeln 195. 344
Wirsing 345 375 557
Wurzeln, gelbe, s. Carotten.
" " " zu versetzender Pflanzen zu beschneiden 70. 153 beym Aufnehmen nicht zu zerreißen, ibid.
Wurzelrapunze, rothe, s. Rapunzelwurzel.
" " " weiße, s. Rüberapunzel.
Wurstkräuter 600

Y.

Ysop 345. 444

Z.

Zisererbsen s. Kichern.
Zipollen 345. 375
Zugemüse 596
Zucker, damit zu überziehende Gartenproducte 599
Zuckerlauch, s. Winterzwiebeln.
Zuckerwurzeln 346. 357
Zwiebeln dürfen keinen Mist berühren 196

E N D E.

XXX (1-3) V 87

BSB Bayerische StaatsBibliothek
MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Lueder, Franz Hermann Heinrich,

Fortsetzung der in den Briefen über die Bestellung eines Küchengartens gegebenen Anleitung zum Küchengartenbau der Küchengartenbriefe der Kü chengartenbriefe ... Theil
Bd.: 2

Hannover 1793

Oecon. 1141-2
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10297414-4
VD18 90026756